

02. HÉT	ALLIANZ ÉTTEREM														2023.01.09-2023.01.13-ig	
Allianz	Hétfő	Fél	Ár	Kedd	Fél	Ár	Szerda	Fél	Ár	Csütörtök	Fél	Ár	Péntek	Fél	Ár	
Menü 1	Magyaros húsgaluska leves	1,350 Ft		Reszelt tésztás zöldségleves	1,350 Ft		Lencseleves kolbásszal	1,350 Ft		Zöldborsóleves	1,350 Ft		Daragaluska leves zöldségekkel	1,350 Ft		
Menü 1	Zöldbabfőzelék Sült virsli			Paradicsomos húsgombóc, főtt burgonya			Grízes tészta baracklekvárral porcukorral			Bakonyi rizseshús			Húsos penne			
Meleg levesek	Tejszínes tárkonyos édeskáposzta leves	395 Ft	610 Ft	Reszelt tésztás zöldségleves	395 Ft	610 Ft	Csontleves tésztával	395 Ft	610 Ft	Zöldborsóleves	395 Ft	610 Ft	Daragaluska leves zöldségekkel	395 Ft	610 Ft	
Meleg levesek	Magyaros húsgaluska leves	480 Ft	740 Ft	Csomboros sertés raguleves	480 Ft	740 Ft	Lencseleves kolbásszal	480 Ft	740 Ft	Csőkmői csülkös burgonyaleves	480 Ft	740 Ft	Korhelyleves füstölt kolbásszal	480 Ft	740 Ft	
Gyümölcs leves/ Hideg leves	Tejszínes eperkrémleves	480 Ft	740 Ft	Fahéjas szilvaleves	480 Ft	740 Ft	Hideg citromos almaleves	480 Ft	740 Ft	Mediterrán gyümölcsleves	480 Ft	740 Ft	Hideg tejszínes szedres meggyleves	480 Ft	740 Ft	
Házias főzelék	Zöldbabfőzelék		660 Ft	Finom főzelék		660 Ft	Paradicsomos káposztafőzelék		660 Ft	Sólet főzelék		660 Ft	Lencsefőzelék		660 Ft	
Feltétek	Sült virsli		340 Ft	Rántott párizsi		390 Ft	Vagdalt		530 Ft	Sült füstölt tarja		470 Ft	Főtt tojás		170 Ft	
Vegabár	Rántott gomba	28 Ft/dkg		Mozzarellás lasagne zöldséges tofuraguval	28 Ft/dkg		Parajos ricottás tortellini tejszínes szószban	28 Ft/dkg		Zöldséges árpagyöngyös kínai kel	28 Ft/dkg		Burgonyarösztli növényi tejföllel	28 Ft/dkg		
Vegán	Cukkinis sárgarépasírt wok zöldséges kuszkuossal			Gabonacsemegés chilisbab			Szejtán gyros, tepsis burgonya, fokhagymás, uborkás öntet			Gombás paradicsomos csicseriborsó ragu bulgurral			Vegán rakott zöldbab gabonacsemegével tofutejföllel			
Főétel	Brassói háziasan sült burgonyával	1,020 Ft	1,570 Ft	Magyaróvári sertésborda		1,250 Ft	Sült csirkemell tejszínes baconnal		1,240 Ft	Baconös csirkemell almával, körtével, füstölt sajttal sütve		1,260 Ft	Csabai sertéskaraj párolt káposztával hagymás tört burgonyával		1,720 Ft	
Főétel	Csikós tokány	815 Ft	1,250 Ft	Borsos tokány	945 Ft	1,450 Ft	Szárnyasragu, ahogy a Jóasszony szereti	815 Ft	1,250 Ft	Görögös csirkecomb		1,150 Ft	Bakonyi csirketokány	815 Ft	1,250 Ft	

Tésztá ételek	Tejszínes gombás jércehúsos rakott tészta		<b>1,490 Ft</b>	Szezámragos zöldséges tonhalas penne	<b>970 Ft</b>	<b>1,490 Ft</b>	Színes penne, fűszeres paradicsom-mártással, fűstölt sonkával, parmezánnal	<b>970 Ft</b>	<b>1,490 Ft</b>	Currys, zöldséges jércés lasagne		<b>1,490 Ft</b>	Bolognai makaróni		<b>1,490 Ft</b>
Főétel	Barackkal töltött jércemell bacon szalonna masnival		<b>1,250 Ft</b>	Édes-savanyú csirkemell		<b>1,290 Ft</b>	Rakott kelkáposzta tejfőllel		<b>1,520 Ft</b>	Hekkfilé Jean Bart módra		<b>1,510 Ft</b>	B.B.Q sertésstarja hagymás paprikás paradicsomos tepsis burgonyával		<b>1,790 Ft</b>
Töltött rántott	Juhtúróval töltött sertéskaraj rántva		<b>1,140 Ft</b>	Sokmagvas pulyka java gombakrémmel töltve		<b>1,140 Ft</b>	Tojásos lecsóval töltött sertésborda rántva		<b>1,140 Ft</b>	Kijevi jércemell		<b>1,140 Ft</b>	Bankárok pulykamelle		<b>1,170 Ft</b>
Házias desszert	Csokoládés tejszínes gesztenyés szelet		<b>470 Ft</b>	Rézi néni csokiszelete		<b>470 Ft</b>	Fekete erdő szelet		<b>470 Ft</b>	Aranygaluska, vanília öntettel		<b>680 Ft</b>	Madártej		<b>585 Ft</b>
Reform desszert	Túrós meggyes rakottas		<b>670 Ft</b>	Fitnessz szilvás rétes dióval		<b>490 Ft</b>	Kukoricafelfújít szederöntettel		<b>670 Ft</b>	Kókuszos zabpehely ananásszal		<b>625 Ft</b>	Zabpelyhes túrógombóc narancsos joghurt öntettel		<b>670 Ft</b>
Köretek	Jázmin rizs	<b>285 Ft</b>	<b>440 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>285 Ft</b>	<b>440 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>285 Ft</b>	<b>440 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>285 Ft</b>	<b>440 Ft</b>	Jázmin rizs	<b>285 Ft</b>	<b>440 Ft</b>
Köretek	Hasábburgonya	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>	Hasábburgonya	<b>305 Ft</b>	<b>470 Ft</b>
Köretek	Párolt vegyes zöldség	<b>350 Ft</b>	<b>540 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>350 Ft</b>	<b>540 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>350 Ft</b>	<b>540 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>350 Ft</b>	<b>540 Ft</b>	Párolt vegyes zöldség	<b>350 Ft</b>	<b>540 Ft</b>
Állandó	Csirkemell rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Csirkemell rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>
Állandó	Trappista sajt rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>	Trappista sajt rántva	<b>675 Ft</b>	<b>1,035 Ft</b>

Az étlap összeállítását, árazását mindig nagy odafigyeléssel végezzük, de előfordulhatnak adminisztrációs hibák, melyekért szíves elnézését kérjük! A kínálat összetételének változtatási lehetőségét fenntartjuk!

Étlapon szereplő fogásaink egyazon időben és helyiségben készülnek, liszt- és tejtermék-mentes ételeink nyomokban tartalmazhatnak liszt- és tejszármarékot, ezért súlyos ételintoleranciával élők számára nem ajánljuk ételeink fogyasztását! A fentiektől eltérő ételintoleranciával élő vendégeink kérdezzék kollégáinkat az ételek alapanyagáról, készítési módjáról!

2023. 01. 09. HÉTFŐ

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfű	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Magyaros húsgombóclevés	X		X					X							331	11	25	12
Zöldbabfőzelék	X					X									290	10	12	37
Sült virsli					X										305	18	30	3
Tejszínes, tárkonyos édeskáposzta leves	X					X		X							239	5	16	20
Tejszínes eperkrémleves	X					X									484	5	13	89
Cukkinis sárgarépa fasírt	X														341	11	3	65
Wok zöldség, kuszkusz	X														280	3	7	41
Brassói háziasan, kocka sültburgonya															887	52	29	108
Csikós tokány	X	X				X		X							402	32	29	9
Tejszínes, gombás, jérce húsos rakott tészta	X	X				X		X							693	45	18	83
Barackkal töltött jércemell bacon szalonna masnival															371	38	16	18
Juhtúrós töltött sertéskaraj rántva	X	X				X									491	38	27	24
Csokoládés, tejszínes, gesztenyés szelet	X	X			X	X									427	6	18	59
Túrós, meggyes rakottas, tönkölykifliből	X	X				X									462	15	31	32
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	x	x				x									447	37	23	24
Rántott sajt	x	x				x									643	24	42	42

Ételnév	Allergén jelölések											Egy adagra tápanyagérték					
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Őszójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Reszelt tészta zöldségleves	X		X					X						110	5	1	19
Paradicsomos húsgombóc	X		X					X						310	12	17	26
főtt burgonya														142	4	0	30
Csomboros sertésraguleves	X							X						269	20	15	16
Fahéjas szilvaleves	X					X								383	4	11	69
Finomfőzelék	X					X								574	17	30	57
Rántott párizsi	X		X		X	X								345	12	20	30
Mozzarellás lasagne zöldséges tofuruval	X				X	X		X						643	31	22	79
Gabonacsemegés chilis bab	X													694	25	32	69
Magyaróvári sertésborda	X					X								310	38	13	17
Borsos tokány	X													575	27	47	8
Szezámagos, zöldséges, tonhalas penne	X			X				X		X				714	33	23	93
Édes-savanyú csirkemell	X				X									254	30	8	15
Sokmagvas pulyka gombakrémmel töltve	X		X			X				X				531	37	30	28
Rézi néni csokiszelete (baracklekvárral töltött kakaós piskóta, csokoládéval bevonva)	X		X											411	5	17	61
Fitnessz szilvás rétes dióval	X						X							193	5	4	33
Jázmin rizs														367	7	6	70
Hasáburgonya														503	7	20	67
Párolt zöldség														290	8	14	31
Rántott csirkemell	x		x			x								447	37	23	24
Rántott sajt	x		x			x								643	24	42	42

2023. 01. 11. SZERDA

Ételnév	Allergén jelölések													Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfürt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Lencseleves kolbásszal	X					X		X	X						530	30	24	46
Grízes tészta baracklekvárral, porcukorral	X														1 081	14	24	198
Csontleves zöldséggel, tésztával	X		X					X							132	4	5	16
Hideg, citromos almaleves	X					X									454	4	10	89
Paradicsomos káposztafőzelék	X														461	8	15	74
Vagdalt	X		X												235	12	14	14
Parajos-ricottás tortellini tejszínes szószban	X					X									555	19	25	62
Szejtán gyros	X				X										600	7	45	41
Tepsis burgonya					X										468	8	15	75
Fokhagymás, uborkás öntet															282	6	23	9
Sült csirkemell tejszínes baconnel	X		X			X		X							350	40	18	7
Szárnyasragu, ahogy a Jóasszony szereti															369	31	23	12
Színes penne fűszeres paradicsom-mártással, füstölt sonkával, parmezánnal	X					X									633	28	18	90
Rakott kelkáposzta, tejföllel						X									822	34	52	58
Tojásos lecsóval töltött sertésborda rántva	X		X			X									460	35	25	23
Fekete-erdő szelet	X		X		X	X									296	4	9	50
Kukoricafelfűjt szederöntettel			X			X									374	16	13	43
Jázmin rizs															367	7	6	70
Hasábburgonya															503	7	20	67
Párolt zöldség															290	8	14	31
Rántott csirkemell	x		x			x									447	37	23	24
Rántott sajt	x		x			x									643	24	42	42

2023. 01. 12. CSÜTÖRTÖK

Ételnév	Allergén jelölések												Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Zöldborsóleves	X		X					X						84	5	2	11
Bakonyi rizseshús	x					x								797	29	32	82
Csökmői csülkös burgonyaleves (tejfölös, mustáros)	X					X			X					487	18	29	38
Mediterrán gyümölcsleves	X					X								418	5	12	76
Sólet	X		X					X						655	39	5	115
Sült füstölt tarja														288	18	24	0
Zöldséges, árpagyöngyös kínai kel	X					X								634	21	29	75
Gombás, paradicsomos csicseriborsó ragu														211	16	2	32
Baconös csirkemell almával, körtével, füstölt sajttal sütve						X								498	36	31	18
Görögös csirkecomb						X								723	51	56	6
Currys, zöldséges, jércés lasagne	X					X								737	45	28	76
Hekkfilé Jan Bart módra	X			X		X								354	46	19	13
Kijevi jércemell	x		x			x								685	35	28	22
Aranygaluska vaníliaöntettel	X		X			X	X							1 063	24	40	157
Vegán kókuszos zabpehely ananással	X													522	9	34	40
Jázmin rizs														367	7	6	70
Hasábburgonya														503	7	20	67
Párolt zöldség														290	8	14	31
Rántott csirkemell	x		x			x								447	37	23	24
Rántott sajt	x		x			x								643	24	42	42

2023. 01. 13. PÉNTEK

Ételnév	Allergén jelölések												Egy adagra tápanyagérték				
	Glutén	Rák	Tojás	Hal	Földimogyoró	Szójabab	Tejtermék	Dióféle	Zeller	Mustár	Szezám	Szulfidok	Csillagfűrt	Puhatestűek	Kalória (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)
Daragaluska-leves zöldségekkel	X		X					X						289	10	9	39
Székelykáposzta	X		X			X		X						323	22	23	12
Korhelyleves füstölt kolbásszal	X		X			X		X						407	19	32	12
Hideg, tejszínes, szedres meggyleves	X					X								423	4	12	76
Lencsefőzelék	X		X			X		X	X					538	31	12	75
Főtt tojás			X											140	10	10	0
Rántott karfiol	X		X			X								545	14	32	49
Vegán rakott zöldbab gabonacsemegével, tofutejföllel	X				X									831	17	44	86
Csabai karaj					X									294	30	19	2
Párolt káposzta														490	7	19	72
Hagymás törtburgonya														411	8	12	66
Bakonyi csirketokány	X					X								328	35	17	8
Bolognai makaróni	X		x			X								602	23	25	65
Barbecue-s sertésárja	X				X				X					570	29	43	15
Hagymás, paprikás, paradicsomos tepsis burgonya														371	8	5	72
Bankárok pulykamelle (ananász, sajt)	X		X			X								389	39	18	19
Madártej			X			X								338	10	9	54
Zabpelyhes túrógombóc, narancsos joghurtöntet	X		X			X								347	25	16	22
Jázmin rizs														367	7	6	70
Hasábburgonya														503	7	20	67
Párolt zöldség														290	8	14	31
Rántott csirkemell	x		x			x								447	37	23	24
Rántott sajt	x		x			x								643	24	42	42