

**2025.**  
**június 02-08.**

# Menü ajánlat

**„A” menü: 1.700,-**

**„B” menü: 1.500,-**

**Diétás menük: 1.600,-**



|           | Normál menü                                                                                                                                 |                                   | Epekimélő                                                  |                             | Kalóriaszegény (600 kalória)                                  |                         | Szénhidrátszegény ( napi 200 g.)                                          |                         | Hasnyálmirigy kímélő                                       |                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------|
| HÉTFŐ     | „A” menü<br>tejfölös zöldborsóleves<br>cigány pecsenye<br>tésztaköret<br>„B” menü<br>rántott leves<br>panírozott csirkemell<br>finomfőzelék | Allergén:<br>G,L,T,Z<br>950 kcal. | rántott leves<br>sült csirkecomb<br>finomfőzelék           | Allergén<br>G,L,T<br>,<br>Z | csontleves<br>sült csirkecomb<br>finomfőzelék                 | Allergén<br>G,L,T,<br>Z | rántott leves<br>panírozott csirkemell<br>finomfőzelék                    | Allergén<br>G,L,T,<br>Z | rántott leves<br>sült csirkecomb<br>párolt sárgarépa       | Allergén<br>G,L,T,Z |
| KEDD      | „A” menü<br>zöldségleves<br>hagymás csirkemáj<br>törtburgonya<br>„B” menü<br>zöldségleves<br>bakonyi sertésszelet<br>tésztaköret            | G,L,T,Z<br>910 kcal.              | zöldségleves<br>húspuding<br>tökfőzelék                    | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>párolt sertésszelet<br>tökfőzelék               | G,L,T,<br>Z             | zöldségleves<br>húspuding<br>tökfőzelék                                   | G,L,T<br>,Z             | zöldségleves<br>párolt sertésszelet<br>tökfőzelék          | G,L,T,Z             |
| SZERDA    | „A” menü<br>rántott leves zsemle<br>kocka<br>bécsi sertésszelet<br>steak burgonya<br>„B” menü<br>sertésraguleves<br>szilvalekváros gombóc   | G,L,T,Z<br>840 kcal               | sertésraguleves<br>rizsfelfújt                             | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>sült csirkecomb<br>tatziki                      | G,L,T,<br>Z             | sertésraguleves<br>rizsfelfújt                                            | G,L,T<br>,Z,M           | csontleves<br>sült csirkecomb<br>párolt rizs               | G,L,T,Z             |
| CŠÜTÖRTÖK | „A” menü<br>húsleves<br>csirkés tarhonya<br>„B” menü<br>húsleves<br>rakott zöldbab                                                          | G,L,T,Z<br>1100 kcal              | húsleves<br>párolt vagdalt<br>zöldbabfőzelék               | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>rakott zöldbab                                  | G,L,T,<br>Z             | húsleves<br>rakott zöldbab                                                | G,L,T<br>,Z             | húsleves<br>párolt sertésszelet<br>burgonyapüre            | G,L,T,Z             |
| PÉNTEK    | „A” menü<br>sertésraguleves<br>házi kevert sütemény<br>„B” menü<br>daragaluskaleves<br>párolt sertésszelet<br>burgonyafőzelék               | G,L,T,Z<br>1150 kcal              | daragaluskaleves<br>párolt sertésszelet<br>burgonyafőzelék | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>párolt sertésszelet<br>almás burgonya<br>saláta | G,L,T,<br>Z             | daragaluska-<br>leves<br>párolt sertés-<br>szelet<br>burgonya-<br>főzelék | G,L,T<br>,Z             | daragaluskaleves<br>párolt sertésszelet<br>burgonyafőzelék | G,L,T,Z             |
| SZOMBAT   | „A” menü<br>rizsleves<br>sült csirkecomb<br>zöldborsófőzelék                                                                                | G,L,T,Z<br>888 kcal               | rizsleves<br>sült csirkecomb<br>zöldborsó-<br>főzelék      | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>sült csirkecomb<br>zöldborsófőzelék             | G,L,T,<br>Z             | rizsleves<br>sült csirkecomb<br>zöldborsó-<br>főzelék                     | G,L,T<br>,Z             | rizsleves<br>sült csirkecomb<br>tökfőzelék                 | G,L,T,Z             |
| VASÁRNAP  | „A” menü<br>rántott leves<br>hentes tokány<br>tésztaköret                                                                                   | G,T,Z<br>835 kcal                 | rántott leves<br>köményes<br>sertéssült<br>burgonyapüre    | G,L,T<br>,Z                 | csontleves<br>köményes<br>sertéssült<br>burgonyapüre          | G,L,T,<br>Z             | rántott leves<br>hentes tokány<br>tésztaköret                             | G,L,T<br>,Z             | rántott leves<br>köményes<br>sertéssült<br>burgonyapüre    | G,L,T,Z             |

**Az étlapváltoztatás jogát fenntartjuk!**

**Allergének:** (G) gomba, glutén, (L) laktóz, tej (T) tojás, fehérje (F) földimogyoró (Z) zeller (R) rákfélék (H) halak, (S) szója (D) diófélék (M) mustár (E) szezám (K) szulfidok, kén-dioxid (C) citrusok

**Rendelés és fizetés: az étkezést megelőző nap 11 óráig.**

Dr. László Elek Kórház és Rendelőintézet, Orosháza, Könd utca 59. földszinti irodasor végén

**Menü átvétele:** konvha ételkiadó részleőén **saiát ételhordóban. személves átvétellel**

További információ

Telefon: **+36 68 411 166/279-es mellék**

E-mail: **elelmezes@ohk.hu**