

Fincsi Diákkonyha*

Pénteki kínálatunk

„A” menü 1040 Ft

Levesgyümölcsleves

Főétel.....rántott sertésborda, párolt rizs

„B” menü 1050 Ft

Levesmegyleves

Főétel.....főtt marhahús, főtt burgonya,
gyümölcsmártás

Italok

❖ Ásványvizek

- Tótfalvi
- Tompakúti

❖ Gyümölcslevek

- Rostos narancs
- Rostos őszibarack



Ebéd 13¹⁵-kor

Mi illik...

- A kenyeret az asztalnál sohasem harapjuk, mindig törjük. A kenyérszelet helye mindig a bal kezünkénél van.
- Ha a levesben hús vagy kolbász van, először kivesszük a ránk eső részt, és aztán a levest rászedjük. A darabokat a levessel együtt fogyasztjuk, és nem tartalékoljuk a végére. A húsféléket *késsel* és *villával* esszük, kivéve a fasírtot. A fasírt evőeszköze a *villa*. A húst nem egyszerre vágjuk fel, hanem falatonként. Ha csontos a hús, a *villánkkal* megtámasztjuk, és a *késsel* levágjuk a húsdarabokat. Az aprószárnyasok csontját kézzel is megfoghatjuk.
- A rizst csak *villával* esszük, a tejberizst és a tejbegrízt pedig *kanállal*. A gombócot is csak *villával* esszük. A kompótot kompótos tányéron tálalják, és innen *kiskanállal* fogyasztjuk. A magvakat nem köpködjük ki, hanem a *kiskanál* segítségével tesszük félre.

* Az étterem neve kitalált, ha mégis lenne ilyen nevű étterem, az csak a véletlen műve.