



Kurutulmuş elma parçaları, yeşil elma püresi ve müsli

Güçlü bir antioksidan olan yeşil elma püresi yanında kurutulmuş elma parçalı müsli ile servis edilmektedir.

Fındıklı narenciye segmentleri

C ve B vitamini açısından zengin olan portakal vücudunuza dinamizm kazandırır.

Taze otlu mercimek köftesi ve akdeniz yeşillikleri

Bol ot ve kimyonla tatlandırılmış mercimek köfte, taze otlar ve yeşillikler üstünde servis edilir.

Kimyonlu beyaz peynir dip, tahıllı ekmek kıtırları

Kalsiyum ve fosfor deposu olan beyaz peynir yanında yüksek lif oranına sahip tahıllı ekmek kıtırları ile servis edilir.

Fırınlanmış limonlu tavuk, buharda pişmiş basmati, sote fasulye

Taze kekik ve limon kabuğu rendesi ile marine edilen tavuk göğsü buharda pişmiş basmati ve sote fasulye yanında servis edilir.

Aksam yemeği için ısıtma talimatı

Lütfen yemeğinizi yemeden önce sıcak olduğundan emin olun!

Fırın

Fırını önceden 180° oluncaya kadar ısıtın.

Öğününüzü bir pişirme kabına alıp fırının orta rafında 15-20 dk. ısıtın.

Mikrodalga Fırın

Öncelikle yemek kabınızın üzerindeki filmi delin.

800 watt'lık bir mikrodalga fırında 4-5 dakika ısıttıktan sonra

filmi açmak için 1 dakika soğumaya bırakın.

Farklı güçteki mikrodalga fırınlar için lütfen mikrodalga fırın üreticinizin talimatlarına uyunuz.

Bugünkü menünüz ile ilgili daha fazla bilgi almak isterseniz lütfen bize ulaşın.