

Február					"A"	"B"	"X"	Név,
2026 A menü ára levessel értendő. Amennyiben leves nélkül kéri 150 Ft-tal kerül kevesebbe. Csak leves főétel nélkül nem rendelhető!								
JÓBARÁT	02. H.	Zöldségleves	Sertésrizottó	Frankfurti sertésszelet (kelkáp.,virsl) tésztával	Rántott csirkemell sült burgonyával és sav.	2		Cím,
	03. K.	Lencseleves	Paprikás burgonya kolbásszal	Lecsós csirkepörkölt tarhonyával	Borjúpaprikás galuskával	3		Tel.:
	04. Sz.	Jókai bableves	Milánói makaróni (sonka,gomba,parpüre)	Túrós gombóc	Citromos csirkemell párolt zöldségekkel	4		
	05. Cs.	Fahéjas almaleves	Tahiti csirkeapró (gyömbér, narancs) párolt rizzsel	Rántott sertésszelet petr. burgonyával és sav.	Betyáros sertéskaraj (kolbász töltelék) galuskával	5		
	06. P.	Húsleves	Magyaros csirkemáj főtt burgonyával	Rakott zöldbab	Csülök pékné módra (hagymás burgonyával)	6		
7. hét Az eldobható csomagolás ára 150 Ft/menü.								
KONYHA	09. H.	Tanyasileves	Tavaszi főzelék vagdalttal	Debreceni sertésszelet (kolbász,lecsó)tarhonyával	Almával sült csirkemell karottás rizzsel	9		
	10. K.	Zöldborsóleves	Vadászos csirkeapró tarhonyával	Bagolyvári sertésflekken főtt burgonyával	Juhtúróval töltött gombafejek burgonyapürével	10		
	11. Sz.	Frankfurtileves	Diós tészta	Darálhúsos tészta és sav.	Roston sült jércemell görög salátával	11		
	12. Cs.	Csontleves	Hentes sertésapró (sonka,ubi) petr. burgonyával	Rántott halszelet kukoricás rizzsel és tartárm.	Eszterházy rostélyos (teiföl,zöldség)galuskával	12		
	13. P.	Tejfölös karfiolleves	Rizses csirke és sav.	Tihanyi sertésapró (teiföl,z.borsó) tésztával	Baconbe göngyölt pulykamell burgonyapürével és sav.	13		
8. hét Információ és rendelés munkanapokon 6-14 óra között: Jablonkai Gábor 30/7496-366, Konyha 30/555-3858								
FEBRUÁR	16. H.	Tojásleves	Borsófőzelék sült kolbásszal	Erdélyi savanyú vetreze (s.hús,mustár,teiföl)tésztával	Mandulás rántott csirkemell sült burgonyával és sav.	16		
	17. K.	Lebbencsleves	Kapros-tejszínes csirkeapró párolt rizzsel	Hortobágyi rakottburgonya	Sertés saslik tört burgonyával és sav.	17		
	18. Sz.	Kassai burgonyaleves	Palermói spagetti (kolbász,parpüre)	Pozsonyi kocka (mák, lekvár)	Natúr sertéskaraj mexikói salátával	18		
	19. Cs.	Húsgaluskaleves	Sárgaborsófőzelék vagdalttal	Fűszeres rántott tarja hagymás törtburg. és sav.	Birkapörkölt galuskával és sav.	19		
	20. P.	Paradicsomleves	Pirított sertésmáj főtt burgonyával és sav.	Ananászos-tejszínes csirkeragu párolt rizzsel	Pulyka Cordon Bleu sült burgonyával és sav.	20		
9. hét e-mail: jobaratkonyha@freemail.hu www.jobaratkonyha.eatbu.com								2026 Február
HÓNAP	23. H.	Köménymagleves	Kapros tökfőzelék vagdalttal	Miskolci sertésapró (virsl,z.borsó) tarhonyával	Rántott pulykamell zöldségkörettel	23		
	24. K.	Zöldséges fehérbableves	Gyrosos csirkeapró zöldséges rizzsel és sav	Erdélyi rakottkáposzta	Stroganoff marhatokány párolt rizzsel	24		
	25. Sz.	Legényfogóleves	Káposztás tészta	Rakott metélt (dejó,lekvár)	Roston csirkecomb kaliforniai rizssalátával	25		
	26. Cs.	Daragaluskaleves	Brassói aprópecsenye főtt burgonyával és sav.	Szezámós rántott csirkemell rizi bizivel és sav.	Hagymás rostélyos sült burgonyával és sav.	26		
	27. P.	Francia hagymaleves	Göcseji bapörkölt (kolbász,teiföl)	Indiai pulykaragu kukoricás rizzsel	Juhtúrós sztrapacska szalonnával	27		

Kitöltési segédlet: Az oldalsó megrendelő sávba kérjük az alábbi jelöléseket alkalmazni!

Komplett menü rendelés: 1, 2, 3 stb. az adott oszlopba (A,B,X) írva (1-2-3 db menü rendelés esetén).

Csak főétel rendelés: II (egy második), 2II (két második), Komplett menü és csak főé.:1+II (egy komplett menü és egy második)

1+2II (egy komplett menü és két második), 2+II (két komplett menü és egy második).