



26. hét 06.23- 06.28.	Leves		Főétel	
<u>Hétfő</u>	Mustáros lencseleves	A	Zöldborsófőzelék sertéspörkölttel	
		B	Tócsni fokhagymás tejföllel sajttal	
		C	Csőben sült csirkemell rizzsel	
		D	Bácskai rizseshús	
<u>Kedd</u>	Jókai bableves	A	Sóska főzelék főtt tojással	
		B	Gundel palacsinta (dióval töltött, csokoládé öntettel)	
		C	Stroganoff sertésragu tört burgonyával	
		D	Sertésoldalas tepsis burgonyával	
<u>Szerda</u>	Májgombóc- leves	A	Zöldbab főzelék fasírttal	
		B	Mákos tészta	
		C	Sertéssült meggyzósszal főtt burgonyával	
		D	Mexikói chilisbab párolt rizzsel	
<u>Csütörtök</u>	Gulyásleves	A	Kapros burgonyafőzelék bélszínrolóval	
		B	Sólet füstölt hússal gazdagon	
		C	Borsós tokány galuskával	
		D	Almás palacsinta vanília öntettel	
<u>Péntek</u>	Paradicsom leves	A	Sárgaborsófőzelék baconba tekert fasírttal	
		B	Paprikás burgonya savanyúsággal	
		C	Rakott karfiol tejföllel	
		D	Mátrai borzas szelet rizi-bizivel	
<u>Szombat</u>	Húsleves gazdagon	A	Tökfőzelék fasírttal	
		B	Tojásos nokedli fejes salátával	
		C	Sült csirkecomb hagymás tört burgonyával	

23. hét 06.02- 06.07.	Leves		Főétel	
<u>Hétfő</u>	Karfiol leves	A	Zöldborsófőzelék fasírttal	
		B	Tejszínes gombás csirkemell párolt rizzsel	
		C	Lángos fokhagymás tejföllel	
		D	Sertéspörkölt tésztával	
<u>Kedd</u>	Gyümölcs- leves	A	Paradicsomos káposztafőzelék bélszínrolóval	
		B	Túrós csusza tepertővel	
		C	Töltött káposzta	
		D	Mézes-mustáros csirkeragu rizzsel	
<u>Szerda</u>	Lebbencs- leves	A	Sóska főzelék tükörttojással	
		B	Rakott kel tejföllel	
		C	Mákos guba vanília öntettel	
		D	Pácolt sült karaj barna mártással tepsis burgonyával	
<u>Csütörtök</u>	Jászszági gombóclevés	A	Spenótfőzelék főtt tojással	
		B	Rakott bolognai spagetti	
		C	Pásztortarhonya	
		D	Csirke Orly módra kukoricás rizzsel	
<u>Péntek</u>	Zeller krémleves pirított kenyérkockával	A	Sárgaborsófőzelék stefánia vagdalttal	
		B	Burgonyás tészta savanyúsággal	
		C	Rakott brokkoli tejföllel	
		D	Édes-savanyú csirkemell párolt rizzsel	
<u>Szombat</u>	Zárva	A		
		B		
		C		

Rendelése összegét előre, a menüpapír leadásakor kérjük rendezni!

<u>24. hét</u> <u>06.10-</u> <u>06.14.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Zárva	A		
		B		
		C		
		D		
<u>Kedd</u>	Bableves	A	Finomfőzelék bélszínrolóval	
		B	Aranygaluska vanília sodóval	
		C	Melba szelet párolt rizszel	
		D	Gombapörkölt tésztával	
<u>Szerda</u>	Fahéjas almaleves	A	Sóska főzelék tükörtojással	
		B	Spagetti carbonare sajttal	
		C	Rakott kelkáposzta tejföllel	
		D	Gödöllői töltött csirkecomb tepsis burgonyával, lila káposztával	
<u>Csütörtök</u>	Karlábéleves	A	Fehérbab főzelék fasírttal	
		B	Káposztás sztrapacska baconnel	
		C	Sonkával-sajttal töltött rántott palacsinta rizszel	
		D	Temesvári sertésragu párolt rizszel	
<u>Péntek</u>	Húsgombóc leves	A	Sárgaborsófőzelék sült debrecenivel	
		B	Lasagne	
		C	Sertéspaprikás galuskával	
		D	Császármorzsa lekvárral	
<u>Szombat</u>	Tyúkhúsleves	A	Burgonyafőzelék stefánia vagdalttal	
		B	Grízes tészta lekvárral	
		C	Rántott sajt párolt rizszel és tartárral	

<u>25. hét</u> <u>06.16-</u> <u>06.21.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Meggyleves	A	Babfőzelék fasírttal	
		B	Zöldséges rakott csirke parázs burgonyával	
		C	Pacalpörkölt főtt burgonyával	
		D	Sertéssült vadász módra tört burgonyával	
<u>Kedd</u>	Palócleves	A	Paradicsomos burgonyafőzelék bélszínrolóval	
		B	Túrógombóc édes tejföllel	
		C	Csülökpörkölt főtt burgonyával	
		D	Óvári borda zöldséges rizszel	
<u>Szerda</u>	Gombaleves	A	Tökfőzelék fasírttal	
		B	Rakott sonkás tészta	
		C	Budapest tokány tört burgonyával	
		D	Orly hafilé kukoricás rizszel	
<u>Csütörtök</u>	Bakonyi betyárleves sertéshússal	A	Spenótfőzelék bundáskenyérrel	
		B	Vargabéles	
		C	Göngyölt csirkemell tört burgonyával	
		D	Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával	
<u>Péntek</u>	Nyírségi gombócleves	A	Zöldbabfőzelék stefánia vagdalttal	
		B	Rakott burgonya tejföllel	
		C	Tarhonyás hús	
		D	Töltött dagadó petrezselymes burgonyával és párolt káposztával	
<u>Szombat</u>	Frankfurti leves	A	Finomfőzelék fasírttal	
		B	Túrós sztrapacska pirított baconnel, sült hagymával	
		C	Hawaii csirkemell rizi-bizivel	