

0620/310-1365

Nyitva: Hétfő-Szombat: 09.00-18.00

fozelekbar@gmail.com[facebook.com/Főzelékbar](https://facebook.com/Fozelékbar) Étterem

Menü: leves + főétel 1990Ft



<u>30. hét</u> <u>07.21-</u> <u>07.26.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Lencseleves fűstölt csülökkel	A	Sóskafőzelék tükörtojással	
		B	Székelykáposzta	
		C	Vasi pecsenye tört burgonyával	
		D	Gombaparikás tésztával	
<u>Kedd</u>	Frankfurti leves	A	Sárgaborsófőzelék sertéspörkölttel	
		B	Sertéssült vadász módra tepsis burgonyával	
		C	Vadas csirkeragu zsemlegombóccal	
		D	Baconba göngyölt csirkemell sajttal, zöldséggel töltve rizi-bizivel	
<u>Szerda</u>	Csirkeaprólek leves	A	Tökfőzelék stefániaszelettel	
		B	Csirkemell párizsiasan bundában sült burgonyával	
		C	Rakott burgonya tejföllel	
		D	Spagetti carbonara reszelt sajttal	
<u>Csütörtök</u>	Tejfölös karfiolleves	A	Kelkáposztafőzelék fasírttal	
		B	Császármorzsa baracklevárral	
		C	Csikós tokány rizzsel	
		D	Gödöllői töltött csirkecomb párolt káposztával és petrezselymes burgonyával	
<u>Péntek</u>	Babgulyás	A	Finomfőzelék stefáni vagdalt	
		B	Tojásos nokedli salátával	
		C	Sertéssült meggyzósszal főtt burgonyával	
		D	Tejszínes csirkés penne tészta sajttal	
<u>Szombat</u>	Tárkonyos sertésragu leves	A	Paradicsomos burgonyafőzelék bélszínrolóval	
		B	Arrabiata penne reszelt sajttal	
		C	Alföldi szelet mexikói rizzsel	

<u>27. hét</u> <u>06.30- 07.05.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Jókai bableves	A	Sóskafőzelék tükörtojással	
		B	Grízes tészta lekvárral	
		C	Hentes tokány lencsés tarhonyával	
		D	Magyaróvári borda rizi-bizivel	
<u>Kedd</u>	Gulyásleves	A	Zöldborsófőzelék baconba göngyölt töltött fasírttal	
		B	Szalontüdő spagettival	
		C	Mézes-mustáros csikemell rizzsel	
		D	Rakott kelkáposzta tejföllel	
<u>Szerda</u>	Májgombóc- leves	A	Sárgaborsófőzelék fasírttal	
		B	Sajtos tejfölös lángos	
		C	Szabolcsi töltött káposzta	
		D	Brassói aprópecsenye	
<u>Csütörtök</u>	Magyaros zöldbableves	A	Paradicsomos káposztafőzelék fasírttal	
		B	Lasagne	
		C	Mákos guba vanília sodóval	
		D	Fokhagymás sertéssült pecsenyelével, hagymás tört burgonyával	
<u>Péntek</u>	Tejfölös csirkeragu leves	A	Kapros burgonyafőzelék rántott párizsival	
		B	Burgonyástészta	
		C	Erdélyi rakott káposzta	
		D	Mátrai borzas szelet zöldséges rizzsel	
<u>Szombat</u>	Húsleves gazdagon	A	Lencsefőzelék stefánia szelettel	
		B	Milánói sertésborda	
		C	Lecsós tarhonya gazdagon	

<u>28. hét</u> <u>07.07-</u> <u>07.12.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Mustáros lencseleves	A	Babfőzelék fasírttal	
		B	Káposztás tészta	
		C	Dubarry szelet tört burgonyával	
		D	Csirkepörkölt galuskával	
<u>Kedd</u>	Citromos vadragu leves	A	Zöldborsófőzelék bélszínrolóval	
		B	Aranygaluska vanília öntettel	
		C	Sajtszósos csirke penne tésztával	
		D	Reszelt máj főtt burgonyával	
<u>Szerda</u>	Paradicsom- leves	A	Spenótfőzelék tükörtojással	
		B	Bácskai rizseshús	
		C	Gyros tál	
		D	Gőzgombóc vanília sodóval mákkal	
<u>Csütörtök</u>	Nyírségi gombóclevés	A	Sárgaborsófőzelék fasírttal	
		B	Rakott milánói spagetti	
		C	Grillezett zöldséges csirke párolt rizszel	
		D	Töltött dagadó párolt káposztával és rizi-bizivel	
<u>Péntek</u>	Húsgombóc- leves	A	Lencsefőzelék sült virslivel	
		B	Paprikás burgonya gazdagon	
		C	Rakott karfiol tejföllel	
		D	Borsos tokány galuskával	
<u>Szombat</u>	Korhelyleves	A	Burgonyafőzelék bélszínrolóval	
		C	Édes-savanyú csirkeragu rizszel	
		B	Csülök pékné módra	

NÉV + TEL.SZÁM:

CÍM:

<u>29. hét</u> <u>07.14- 07.19.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Fahéjas szilvaleves	A	Kelkáposztafőzelék sertéspörkölttel	
		B	Fánk (2db) baracklekvárral	
		C	Vadas csirkemell spagettivel	
		D	Vaddisznópörkölt tarhonyával	
<u>Kedd</u>	Francia hagymaleves	A	Zöldborsófőzelék bélszínrolóval	
		B	Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával	
		C	Orly csirkemell mézes szezámagos bundában rizszel	
		D	Budapest tokány rizszel	
<u>Szerda</u>	Kapros csorbaleves	A	Sóskafőzelék sonkás tojás kosárral	
		B	Túrós palacsinta	
		C	Orly csirkecomb zöldséges rizszel	
		D	Chilisbab rizszel	
<u>Csütörtök</u>	Tejfölös csirkeragu leves	A	Zöldbabfőzelék fasírttal	
		B	Sajttal, sonkával töltött palacsinta rántva párolt rizszel	
		C	Csirkesupreme (comb és mell) Eszterházy módra párolt rizszel	
		D	Máglyarakás	
<u>Péntek</u>	Palócleves	A	Tökfőzelék bélszínrolóval	
		B	Gundel palacsinta	
		C	Hawai csirkemell párolt rizszel	
		D	Rakott bolognai spagetti	
<u>Szombat</u>	Zöldborsó leves csipetkével	A	Finomfőzelék fasírttal	
		B	Mákos tészta	
		C	Rántott sajt rizi-bizivel tartármártással	