

J
Ó
B
A
R
Á
T

K
O
N
Y
H
A

-

S
Z
E
P
T
E
M
B
E
R

H
Ó
N
A
P

9.hó	Leves	"A" menü (1500 Ft)	"B" menü (1500 Ft)	"eXtra" menü (1700 Ft)
2025 A menü ára levessel értendő. Amennyiben leves nélkül kéri 150 Ft-tal kerül kevesebbe.				
01. H.	Gombaleves	Sertéspaprikás(tejföl) tésztával	Rakott karfiol	Tökmagos rántott csirkemell párolt zöldségekkel
02. K.	Zöldséges rizsleves	Zöldbabfőzelék sült virslivel	Pulyka brassói főtt burgonyával és sav.	Holstein sertésszelet párolt rizzzel és sav.
03. Sz.	Lencsegulyás	Négysajtos makaróni	Dejós metélt	Karfiol csőben sültve
04. Cs.	Zöldborsóleves	Gyros csirkeapró zöldséges rizzzel és sav.	Rántott sertésszelet vajas törtburgonyával és sav.	Marhapörkölt galuskával és sav.
05. P.	Gyümölcsleves	Stefánia vagdalt petr. burgonyával és sav.	Tihanyi sertésapró (z.borsó,tejföl) tésztával	Pulyka Cordon Bleu burgonyapürével és sav.
37. hét www.jobaratkonyha.eatbu.hu E-mail: jobaratkonyha@freemail.hu				
08. H.	Svájci sajtleves	Sárgaborsófőzelék kolbásszal	Sertésrizottó	Rántott sajt sült burgonyával és tartármártással
09. K.	Őszi zöldségleves	Argentín csirkeapró (babér,par.püré) p.rizzsel	Laci pecsenye hagymás törtburgonyával és sav.	Fokhagymás marhasült tésztával
10. Sz.	Csángó gulyásleves	Gránátos kocka és sav.	Stíriai galuska (tejföl,túró)	Grilezett csirkemell texasi salátával
11. Cs.	Tarhonyaleves	Göcseji bapörkölt	Rántott csirkemell zöldséges rizzzel és sav.	Győri s.szelet vajas t.burgonyával (gomba,bacon)
12. P.	Tojásleves	Mészáros sertésapró petr.burgonyával és sav.	Tavaszi pulykamell (vaj,zöldség) párolt rizzzel	Bakonyi szűzermék túrós csuszával
38. hét Információ és rendelés: Jablonkai Gábor 30/7496-366, Konyha 30/555-3858				
15. H.	Köménymagleves	Kelbimbófőzelék vagdalttal	Becsinált sertésszelet (zölds.,tejföl) tésztával	Sajtos-rántott cs.mell sült burgonyával és sav.
16. K.	Francia hagymaleves	Lecsós csirkeapró tarhonyával és sav.	Kolbászos rakottburgonya	Betyáros sertéskaraj (kolbász tölteléken) tésztával és sav.
17. Sz.	Jókai bableves	Káposztás tészta	Barakcizzel töltött fánk	Grilezett csirkemell waldorf salátával
18. Cs.	Húsleves	Párolt sertésszelet gyümölcsmártás és főtt burg.	Fűszeres rántott tarja zöldséges rizzzel és sav.	Eszterházy rostélyos (tejföl,zöldség)galuskával
19. P.	Paradicsomleves	Póréhagymás csirkeapró párolt rizzzel	Vajas sertésszelet törtburgonyával és sav.	Cigánypecsenye hagymás burgonyával és sav.
39. hét				
22. H.	Kertészleves	Lencsefőzelék sült kolbásszal	Mustáros sertésszelet gombás rizzzel	Szezámós rántott csirkemell sült burgonyával és sav.
23. K.	Sárgaborsóleves	Lyoni csirkeapró (majonéz,tejföl) tésztával	Pincepörkölt sós burgonyával és savanyúság	Stroganoff marhatokány párolt rizzzel
24. Sz.	Szegedi csirkegulyás	Gyümölcscrizs	Milánói makaróni (sonka,gomba,par.püré)	Cézár saláta
25. Cs.	Fejtett bableves	Rántott csirkemell vajas törtburgonyával és sav.	Miskolci sertésragu (virslí, z.borsó)tarhonyával és sav.	Roston sült pulykamell kapormártással és p.rizzsel
26. P.	Húsgaluskaleves	Finomfőzelék sült virslivel	Egri sertésborda s.karai,kolbász,burg.,sav,káp.	Budapest sertésszelet petrezselymes burgonyával
40.hét				
29. H.	Zöldséges lebbencsleves	Tarhonyás sertéshús és sav.	Rakott zöldbab	Olimpia pulykamell (ananász, barack) sült burgonyával
30. K.	Lencseleves (tejföl,mustár)	Mexikói pulykaragu párolt rizzzel	Piritott sertésmáj főtt burgonyával és sav.	Csáky rostélyos (tejföl,tojás) galuskával

"A" "B" "X"

Név,
Cím,
Tel.:

1			
2			
3			
4			
5			
8			
9			
10			
11			
12			
15			
16			
17			
18			
19			
2025. 09. hó			
22			
23			
24			
25			
26			
29			
30			

