

Május	Leves	"A" menü (1600 Ft)	"B" menü (1600 Ft)	"eXtra" menü (1800 Ft)
2026	A menü ára levessel értendő. Amennyiben leves nélkül kéri 150 Ft-tal kerül kevesebbe. Csak leves főétel nélkül nem rendelhető!			
04. H.	Svájci sajtleves	Lecsós csirkeapró tarhonyával és sav.	Rakott zöldbab	Rántott palacsinta párolt rizzsel és tartárm.
05. K.	Kertészleves	Paprikás burgonya kolbásszal	Lillafüredi sertésszelet (lecsós) párolt rizzsel	Bakonyi szűzermék galuskával
06. Sz.	Babgulyás	Mákos tészta	Gránátos kocka és sav.	Natúr csirkemell mátrai salátával
07. Cs.	Tojásleves	Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával	Csirkemell corn flakes bundában rizi-bizivel és sav.	Csáky rostélyos (tejföl,tojás) galuskával
08. P.	Gombaleves	Tavaszi főzelék sült virslivel	Sertéspörkölt tésztával és sav.	Dubarry pulykamell(karfiol, besamel) barackos rizzsel

20. hét Információ és rendelés munkanapokon 6-14 óra között: Jablonkai Gábor 30/7496-366, Konyha 30/555-3858

11. H.	Fokhagyma-kréMLEVES	Debreceni sertésapró (kolbász,lecsó) tarhonyával	Gombapaprikás párolt rizzsel	Szezámós rántott csirkemell steak burgonyával és sav.
12. K.	Gyümölcsleves	Zúzapörkölt főtt burgonyával és sav.	Erdélyi rakott káposzta	Betyáros sertéskaraj (kolbász töltelék) galuskával és sav.
13. Sz.	Szegedi csirkegulyás	Római makaróni (sonka,gomba,bacon,z.borsó)	Rakott metélt (dejó,lekvár,tejföl)	Görög saláta natúr sertéskarajjal
14. Cs.	Rizsleves	Kelkáposztafőzelék sült virslivel	Rántott halszelet zöldséges rizzsel és sav.	Fokhagymás marhasült tésztával
15. P.	Zöldborsóleves	Vadászos csirkeapró petr. burgonyával és sav.	Tihanyi sertésszelet (tejföl,borsó)tésztával	Töltött csirkecomb zöldséges rizzsel és sav.

21. hét e-mail: jobaratkonyha@freemail.hu www.jobaratkonyha.eatbu.com

18. H.	Minestra leves	Göcseji babpörkölt (kolbász,tejföl)	Majoránás sertéstokány párolt rizzsel	Olimpia pulykamell (barack, ananász) steak burgonyával
19. K.	Tarhonyaleves	Argentín csirkeapró (par.püré,babér) párolt rizzsel	Stefánia vagdalt petrezselymes burgonyával és sav.	Győri sertésszelet (gomba, szalonna) burgonyapürével
20. Sz.	Bakonyi betyárleves	Darás metélt ízzel	Túrós tészta	Roston sült jércemell hawaii salátával
21. Cs.	Húsleves	Miskolci ínyenc sertésragu (gomba,z.borsó) pár.rizzsel	Rántott csirkecomb petr. burgonyával és sav.	Flamand marharagu steak burgonyával
22. P.	Toszkán bableves	Pásztorgulyás és sav.	Hagymás tejföllel sült cs.mell zöldséges rizzsel	Kalocsai sertésszelet (lecsó,virslí) galuskával

22. hét Az eldobható csomagolás ára 150 Ft/menü.

25. H.		Munkaszüneti nap		
26. K.	Köménymagleves	Zöldborsófőzelék sült virslivel	Kapros-gombás sertésszelet tarhonya	Cigánypecsenye steak burgonyával és sav.
27. Sz.	Ír gulyásleves	Retró tejberizs kakaóval	Milánói makaróni (sonka,gomba,parpüre)	Waldorf saláta natúr sertés szelettel
28. Cs.	Paradicsomleves	Tejfölös-gombás pulykaragu tésztával	Rántott sertésszelet petrezselymes burg.és sav.	Burgundi marhatokány (s.répa,szalón.)párolt rizzsel
29. P.	Francia hagymaleves	Párolt s.szelet sóskamártással és főtt burgonyával	Póréhagymás csirkeapró párolt rizzsel	Pulyka Cordon Bleu párolt zöldségekkel

"A"	"B"	"X"	Név, Cím, Tel.:

2026 Május		

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).

