

0620/310-1365

Nyitva: Hétfő-Szombat: 09.00-18.00

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

Menü: leves + főétel 2100Ft



<u>46. hét</u> <u>11.10-</u> <u>11.15.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Bojtárleves	A	Zöldborsófőzelék fasírttal	
		B	Székelykáposzta	
		C	Mázás sült oldalas (colás fűszeres pác) tepsis burgonyával	
		D	Spagetti Carbonara reszelt sajttal	
<u>Kedd</u>	Lencseleves fűstölt csülökkel	A	Sárgaborsófőzelék sertéspörkölttel	
		B	Gundel palacsinta	
		C	Páztortarhonya hússal és kolbásszal	
		D	Baconba göngyölt csirkemell sajttal, zöldséggel töltve rizi-bizivel	
<u>Szerda</u>	Babgulyás	A	Tökfőzelék bélszínroló	
		B	Mediterrán szelet tört burgonyával	
		C	Eszterházy csirkeragu rizzsel	
		D	Bajor nokedli (tejszínes, darált húsos)	
<u>Csütörtök</u>	Tejfölös karfiolleves	A	Kelkáposztafőzelék fasírttal	
		B	Bakonyi ragu tésztával	
		C	Sertéssült meggyzósszal főtt burgonyával	
		D	Túrós zsemle édes tejföllel	
<u>Péntek</u>	Francia hagymaleves	A	Finomfőzelék sült virslivel	
		B	Disznótoros tepsis burgonyával	
		C	Rakott sonkás tészta	
		D	Gödöllői töltött csirkecomb párolt káposztával és petrezselymes burgonyával	
<u>Szombat</u>	Tárkonyos sertésragu leves	A	Paradicsomos burgonyafőzelék bélszínrolóval	
		B	Káposztás tészta	
		C	Alföldi szelet mexikói rizzsel	

<u>43. hét</u> <u>10.20-10.25.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Májgombóc leves	A	Sóska főzelék tükörtojással	
		B	Grízes tészta lekvárral	
		C	Édes-savanyú csirkeragu párolt rizzsel	
		D	Óvári borda rizi-bizivel	
<u>Kedd</u>	Gulyásleves	A	Zöldborsófőzelék fasírttal	
		B	Sólet gazdagon	
		C	Mézes-mustáros csirkemell párolt rizzsel	
		D	Rakott kelkáposzta tejföllel	
<u>Szerda</u>	Magyaros zöldbableves	A	Sárgaborsófőzelék sült debreceni	
		B	Császármorzsza sárgabarack lekvárral	
		C	Töltött káposzta	
		D	Brassói aprópecsenye	
<u>Csütörtök</u>	Jókai bableves	A	Paradicsomos káposztafőzelék bélszínrolóval	
		B	Hagymás sült máj pirított burgonyával	
		C	Sertéssült Hentes módra rizzsel	
<u>Péntek</u>	Tejfölös csirkeragu leves	A	Kapros burgonyafőzelék fasírttal	
		B	Burgonyástészta savanyúsággal	
		C	Gyros tál sült burgonyával	
		D	Orly halfilé kukoricás rizzsel	
<u>Szombat</u>	Húsleves gazdagon	A	Lencsefőzelék sült virslivel	
		B	Dubarry szelet rizzsel	
		C	Lecsós tarhonya gazdagon	

<u>44. hét</u> <u>10.27-</u> <u>11.01.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Citromos vadragu leves	A	Babfőzelék sertéspörkölttel (fél adag)	
		B	Grillezett csirkemell sajtzósszal penne tésztával	
		C	Gőzgombóc vaníliasodóval, mákszóráttal	
		D	Mézes-chilis csirkeszárnyak zöldséges riszsel	
<u>Kedd</u>	Mustáros lencseleves	A	Finomfőzelék fasírttal	
		B	Csirkepaprikás galuskával	
		C	Túros tészta tepertővel	
		D	Bácskai rizseshús	
<u>Szerda</u>	Paradicsom- leves	A	Spenótfőzelék tükörtojással	
		B	Tejszínes-gombás penne	
		C	Rakott burgonya tejföllel	
		D	Rostlapon sült csirkemell grillezett zöldséggel és riszsel	
<u>Csütörtök</u>	Nyírségi gombóclevés	A	Sárgaborsófőzelék fasírttal	
		B	Bolognai spagetti sajttal	
		C	Zöldséges csirkeragu riszsel	
		D	Mustáros pácolt csirkecomb párolt káposztával és tepsis burgonyával	
<u>Péntek</u>	Húsgombóc- leves	A	Lencsefőzelék sült virslivel	
		B	Paprikás burgonya gazdagon	
		C	Rakott karfiol tejföllel	
		D	Cigány pecsenye kakastaréj szalonnával sült kocka burgonyával	
<u>Szombat</u>		A	ZÁRVA	
		C		
		B		

NÉV + TEL.SZÁM:

CÍM:

<u>45. hét</u> <u>11.03-11.08.</u>	<u>Leves</u>		<u>Főétel</u>	
<u>Hétfő</u>	Palóc- leves	A	Sóska főzelék sonkás tojáskosárral	
		B	Chilisbab riszsel	
		C	Orly csirkemell tört burgonyával	
		D	Mákos tészta	
<u>Kedd</u>	Fahéjas szilva- leves	A	Kelkáposzta főzelék bélszínrolóval	
		B	Milánói spagetti sajttal	
		C	Hagymás rostélyos (sertés) tepsis burgonyával	
		D	Tejszínes-citromos csirkeragu riszsel	
<u>Szerda</u>	Kapros csorbaleves	A	Zöldbabfőzelék fasírttal	
		B	Mátrai borzas szelet tört burgonyával	
		C	Lasagne	
		D	Máglyarakás	
<u>Csütörtök</u>	Sütőtök krémleves	A	Zöldborsófőzelék sertéspörkölttel (fél adag)	
		B	Paradicsomos húsgombóc főtt burgonyával	
		C	Vadas csirkemell spegattivel	
		D	Pincepörkölt	
<u>Péntek</u>	Tejfölös csirkeragu leves	A	Tökfőzelék bélszínrolóval	
		B	Szilvágombóc fahéjas tejföllel	
		C	Hawai csirkemell párolt riszsel	
		D	Sertéspaprikás galuskával	
<u>Szombat</u>	Zöldborsó leves csipetkével	A	Finomfőzelék fasírttal	
		B	Lekváros palacsinta (2db)	
		C	Rántott sajt rizi-bizivel tartármártással	