

49. hét	leves	30. hétfő	01. kedd	02. szerda	03. csütörtök	04. péntek
		Csontleves, csigatészta	Paradicsomleves	Babgulyás	Brokkoli krémleves	Zöldségleves
	A	Sertéspörkölt, lencsefőzelék	Brassói aprópecsenye, sült burgonya, csemege uborka	Mákos guba mandulás madártejtel	Rántott csirkemell ½ - ½ adag párolt rizs, zöldségköret	Harcsapaprikás, galuska
	B	Sertéspörkölt, tökfőzelék	Citromos vajas süllőfilé karfiolpürével	Grill camambert, rösti burgonyával, áfonyamártással	Körömpörkölt, sós burgonya, csemege uborka	Rántott sonkás rizslabdák kéksajt mártással, sült zöldségekkel
	C	Csirkemell Orly módra, párolt rizs, sav.	Bakonyi sertésborda galuskával	Juhtúróval töltött csirkemell vajas őszibarackkal, snidlinges rizzsel	Trippolino spagetti	Sült libacomb, hagymás tört burgonya, párolt káposzta
	D	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya
	E	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya
AM*	Csontleves Sertéspörkölt, lencsefőzelék	Paradicsomleves Brassói aprópecsenye sült burgonya, sav.	Babgulyás Grill csirkemell snidlinges rizs	Brokkoli krémleves Sertéspörkölt, sós burgonya, sav.	Zöldségleves, Káposztás tészta	

* AM: allergénmentes (glutén-, tej-, tojás-, zeller-, szója-, hal-, diófélék-, csillagfűrt-, mustár-, és szeszamag mentes)

A változtatás jogát a nyersanyag beszerzés függvényében fenntartjuk! Kérjük Önöket, hogy az ételhordóba tált ételket fogyasztás előtt, szíveskedjenek hőkezelni!

50. hét	leves	07. hétfő	08. kedd	09. szerda	10. csütörtök	11. péntek
		Savanyú burgonyaleves	Fehérbab leves	Májgaluska leves	Tarhonyaleves	Zöldborsóleves
	A	Milánói makaróni, alma	Mexikói pulykatokány, párolt rizs	Sertésvagdalt burgonyafőzelék	Sajtos sertésborda burgonyapüré, befőtt	Túrós csusza, alma
	B	Veronai lasagne	Erdélyi rakott káposzta	Pikáns borjúcsikok, chilis-babos palacsintával	Ananászos csirkemell, mazsolás rizs	Lazacfilé hollandi mártásban, párolt rizs
	C	Nyitrai sertésszelet, rizi-bizi, savanyúság	Rántott fokhagymás sertésstarja, póréhagymás burgonyával	Magyaróvári sertésborda, steak burgonya	Rántott brokkoli, párolt rizs, tartármártás	Csirkecomb steak, fűszeres kemencés burgonyával, savanyú
	D	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya
	E	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya
AM*	Burgonyaleves Milánói makaróni	Fehérbab leves Mexikói pulykatokány, párolt rizs	Májgaluska leves Húsgombóc burgonyafőzelék	Zöldségleves Ananászos csirkemell párolt rizs	Zöldborsóleves Csirkecomb steak kemencés burgonyával	

* AM: allergénmentes (glutén-, tej-, tojás-, zeller-, szója-, hal-, diófélék-, csillagfűrt-, mustár-, és szeszamag mentes)

A változtatás jogát a nyersanyag beszerzés függvényében fenntartjuk! Kérjük Önöket, hogy az ételhordóba tált ételket fogyasztás előtt, szíveskedjenek hőkezelni!

SZENT JÓZSEF KONYHA ÉS ÉTTEREM

2020. DECEMBER

3300 Eger, Foglár u. 1. Tel: 36/ 312-016; 30/ 299-1231

www.szentjosefkonyha.hu

Menü ára házhoz szállítva: **1 070 Ft**

		14. hétfő	15. kedd	16. szerda	17. csütörtök	18. péntek
		leves		Karfiolleves	Fahéjas szilvaleves	Orjaleves eperszalaggal
51. hét	A	Gyrostál	Zöldséges marhaszelet bulgurral	Húsgombóc paradicsom-mártással	Áfonyás palacsinta narancsos fehér csoki mártással	Afrikai harcsafilé rántva, hasáburgonya, tartár
	B	Rakott burgonya darált hússal	Disznótoros	Szlovák peccsenye (hagymás rostélyos, juhtúrós sztrapacskával)	Chilis csirkemell csíkok rántva póréhagymás rizs	Zöldborsópaprikás főtt tojással, galuska
	C	Sült oldalas, cigánylecsóval	Csirkemell fokhagymás parajjal, sajttal grillezve, burgonyapüré	Alföldi birkapörkölt knédlivel	Rántott karfiol, párolt rizs, tartármártás	Parasztos borda rántva (szalonna, hagyma, kolbász) hasáburgonya, sav
	D	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya
	E	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya
	AM*	Karfiolleves Gyrostál	Szilvaleves Zöldséges marhaszelet párolt köles	Orjaleves Húsgombóc paradicsommártással	Palócleves Grill csirkemell póréhagymás rizs	Gombaleves Zöldborsópörkölt tésztakörrettel

* AM: allergénmentes (glutén-, tej-, tojás-, zeller-, szója-, hal-, diófélék-, csillagfűrt-, mustár-, és szeszámag mentes)

A változtatás jogát a nyersanyag beszerzés függvényében fenntartjuk! Kérjük Önöket, hogy az ételhordóba táltal ételeket fogyasztás előtt, szíveskedjenek hőkezeltetni!

SZENT JÓZSEF KONYHA ÉS ÉTTEREM

2020. DECEMBER

3300 Eger, Foglár u. 1. Tel: 36/ 312-016; 30/ 299-1231

www.szentjosefkonyha.hu

Menü ára házhoz szállítva: **1 070 Ft**

		21. hétfő	22. kedd	23. szerda	24. csütörtök	25. péntek
		leves		Grízgaluska leves	Gyümölcsleves	Tárkonyos lencsegulyás, füstölt kolbásszal
52. hét	A	Sertéssült mustármártással, burgonyakrokkett	Hortobágyi húsos palacsinta	Aranygaluska, muskotályos borsodóval		
	B	Füstölt csülkös pacalpörkölt, sós burgonyával, sav	Kacsacomb almás párolt káposztával, tört burgonyával	Grill csirkemell burgonyapürével, ánizsos almakompóttal		
	C	Négysajtos makaróni	Fűszervajban sült sertésszűz, zelleres burgonyapürével	Fokhagymás harcsafilé korhelyhalászlé mártásban, kaposztás túrós csuszával		
	D	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya	Rántott sertésszelet, hasáburgonya		
	E	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya	Rántott sajt, hasáburgonya		
	AM*	Zöldségleves Sertéssült hasáburgonyával, savanyúsággal	Gyümölcsleves Sült csirkecomb tört burgonyával, sav	Lencseleves kolbásszal Káposztás kocka		

* AM: allergénmentes (glutén-, tej-, tojás-, zeller-, szója-, hal-, diófélék-, csillagfűrt-, mustár-, és szeszámag mentes)

A változtatás jogát a nyersanyag beszerzés függvényében fenntartjuk! Kérjük Önöket, hogy az ételhordóba táltal ételeket fogyasztás előtt, szíveskedjenek hőkezeltetni!