



BUJTOSI FOGADÓ KOMBINÁLT MENÜKÍNÁLATA
RENDELÉS LEADHATÓ SZEMÉLYESEN A BUJTOS.u 32 vagy TEL: 06-20-359-8562
E-mail: bujdoso@startrehab.hu
Kiszállítás: AZ ELŐZŐ NAP MEGRENDELTE ÉTELRE: 50FT
ELDOBHATÓ DOBOZ: 45Ft/db

2018. Április

| | leves | Ft/adag | | főétel | Ft/adag |
|----------------------|---------------------------------|---------|-------------------|--|---------|
| Április.03.Kedd | 1. Gyümölcsleves | 270 | 1. | Lecsós sertésszelet, párolt rizs | 700 |
| | 2. Sertésragu leves | 470 | 2. | Borsos tokány, főtt tészta, savanyúság | 700 |
| | 3. Daragaluska leves | 270 | 3. | Rántott csirkecomb, rizi-bizi | 700 |
| | | | 4. | Csöben sült sonkás brokkoli | 700 |
| | | | 5. | Tejberizs | 400 |
| | | | 6. | | |
| Április.04.Szerda | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Reszelttészta leves | 270 | 1. | Lencsefőzelék, füstölt sonka | 700 |
| | 2. Erdélyi csorbaleves | 470 | 2. | Rakott káposzta | 700 |
| | 3. Zöldborsó leves | 270 | 3. | Borzas sertésborda, párolt rizs | 700 |
| | | | 4. | Hortobágyi húsos palacsinta | 700 |
| | | | 5. | Grillezett pulykamell, francia saláta | 700 |
| | | 6. | Túrós sztrapacska | 400 | |
| Április.05.Csütörtök | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Csontleves | 270 | 1. | Szezámagos rántott halfilé, párolt rizs, tartármártás | 700 |
| | 2. Bojtárleves | 470 | 2. | Grillezett csirkemell 1/2 rizs+ 1/2 zöldböret | 700 |
| | 3. Tejfölös burgonyaleves | 270 | 3. | Zöldbabfőzelék, fasírt | 700 |
| | | | 4. | Hurka, kolbász hagymás-paprikás tört burgonya, párolt káposzta | 700 |
| | | | 5. | Magyaróvári sertésborda, párolt rizs | 700 |
| | | 6. | Lángos | 400 | |
| Április.06.Péntek | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Babgulyás | 470 | 1. | Káposztás kocka | 400 |
| | 2. Meggyleves | 270 | 2. | Túrós csusza | 400 |
| | 3. Tavaszi zöldségleves | 270 | 3. | Bajor csülök sörben párolt káposztával, forgatott burgonya | 700 |
| | | | 4. | Sajttal-sonkával töltött pulykamell rántva, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. | Rántott karfiol, párolt rizs, tartár mártás | 700 |
| Április.09.Hétfő | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Karfiolleves | 270 | 1. | Csülökpörkölt, főtt burgonya, savanyúság | 700 |
| | 2. Alföldi gulyásleves | 470 | 2. | Kínai édes-savanyú csirkemell, párolt rizs | 700 |
| | 3. Sárgaborsókrémleves | 270 | 3. | Búbos szelet, párolt rizs | 700 |
| | | | 4. | Hawai pulykamell, burgonya püré | 700 |
| | | | 5. | Túró gombóc | 400 |
| | | 6. | | | |
| Április.10.Kedd | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Paradicsomleves | 270 | 1. | Rántott csirkemell, tavaszi köret | 700 |
| | 2. Becsinált leves | 470 | 2. | Brassói aprópecsenye | 700 |
| | 3. Kertészleves | 270 | 3. | Tört paszuly kolbással | 700 |
| | | | 4. | Eszterházy sertésborda, főtt tészta | 700 |
| | | | 5. | Zöldséges-sajtos penne | 700 |
| Április.11.Szerda | | Ft/adag | | | Ft/adag |
| | 1. Húsleves csigatésztával | 270 | 1. | Főtt hús, burgonya, sóskamártás | 700 |
| | 2. Káposztás bableves kolbással | 470 | 2. | Rakott burgonya | 700 |
| | 3. Vegyes gyümölcsleves | 270 | 3. | Tökfőzelék, fasírt | 700 |
| | | | 4. | Töltött csirkecomb, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. | Cordon Bleu, vegyes köret | 700 |
| | | 6. | Palacsinta | 400 | |

Jó étvágyat kívánunk!

Jóváhagyta: Balogh Zoltán
vezérigazgató

2018. Április

| | | Ft/adag | | Ft/adag |
|-----------------------|---------------------------|---------|--|---------|
| Április.12. Csütörtök | | | | |
| | 1. Tojásleves | 270 | 1. Marhapörkölt, tarhonya, savanyúság | 700 |
| | 2. Májgaluskaleves | 470 | 2. Lacipecsenye, tepsis burgonya | 700 |
| | 3. Brokkoli krémleves | 270 | 3. Tejfölös burgonyafőzelék, fasirt | 700 |
| | | | 4. Barackkal és sajttal töltött csirkemell rántva, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. Csőben sült sonkás brokkoli | 400 |
| | | | 6. Lepcsánka | |
| Április.13. Péntek | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Belga parasztleves | 470 | 1. Kakaós csiga | 400 |
| | 2. Zselizi gombaleves | 270 | 2. Mákos bobajka | 400 |
| | 3. Csontleves | 270 | 3. Halpaprikás, galuska | 700 |
| | | | 4. Sertésláb rántva, főtt burgonya | 700 |
| | | | 5. Töltött káposzta | 700 |
| Április.16. Hétfő | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Almaleves | 270 | 1. Pulykapörkölt, főtt tészta, savanyúság | 700 |
| | 2. Pulykaraguleves | 470 | 2. Hentes szelet, főtt burgonya | 700 |
| | 3. Hamis gulyásleves | 270 | 3. Rántott karfiol, francia saláta | 700 |
| | | | 4. Fantázia csirkemell, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. Túrós derelye | 400 |
| Április.17. Kedd | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Tejfölös karalábéleves | 270 | 1. Sült csirkecomb, rizi-bizi | 700 |
| | 2. Jókai bableves | 470 | 2. Rántott sertésborda, főtt burgonya | 700 |
| | 3. Grizgaluska leves | 270 | 3. Paradicsomos káposztafőzelék, fasirt | 700 |
| | | | 4. Debreceni sertéstokány, főtt burgonya | 700 |
| | | | 5. Gombás tejszínes csirkemell, főtt tészta | 700 |
| | | | 6. | |
| Április.18. Szerda | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Lebbencsleves | 270 | 1. Toroskáposzta | 700 |
| | 2. Újházy tyúkúsleves | 470 | 2. Sárgaborsófőzelék, pörkölt | 700 |
| | 3. Magyaros gombaleves | 270 | 3. Brokkolival-sajttal töltött csirkemell, párolt rizs | 700 |
| | | | 4. Vadas sertésszelet, főtt tészta | 700 |
| | | | 5. Pasta Carbonarra | 700 |
| | | | 6. Gránátos kocka | 400 |
| Április.19. Csütörtök | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Olasz zöldségleves | 270 | 1. Mexikói chilisbab | 700 |
| | 2. Kassai burgonyaleves | 470 | 2. Tarhonyáshús | 700 |
| | 3. Erdei gyümölcsleves | 270 | 3. Kelkáposzta főzelék, baromfi fasirt | 700 |
| | | | 4. Borzas pulykamell, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. Rántott csirkemáj, burgonyapüré | 700 |
| | | | 6. Palacsinta | 400 |
| Április.20. Péntek | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Palócleves | 470 | 1. Szilvás gombóc | 700 |
| | 2. Zellerkrémleves | 270 | 2. Cínke, tepertő, savanyú káposzta | 700 |
| | 3. Erőleves eperlevéllel | 270 | 3. Makói pecsenye, tepsis burgonya | 700 |
| | | | 4. Pacalpörkölt, főtt burgonya | 700 |
| | | | 5. Reform csirkemell, mazsolás rizs | 700 |
| Április.23. Hétfő | | Ft/adag | | Ft/adag |
| | 1. Sajtkrémleves | 270 | 1. Hortobágyi aprópecsenye | 700 |
| | 2. Frankfurti leves | 470 | 2. Barbecue csirkemell, párolt zöldség | 700 |
| | 3. Zöldbab leves | 270 | 3. Dubarry pulykamell, párolt rizs | 700 |
| | | | 4. Rántott sertésborda, főtt burgonya | 700 |
| | | | 5. Nudli ízzel | 400 |
| | | | 6. | |

Jó étvágyat kívánunk!

Jóváhagyta: Balogh Zoltán
vezérigazgató

2018. Április

| | | Ft/adag | | | Ft/adag |
|----------------------|-------------------------|---------|----|---|---------|
| Április.24.Kedd | | | | | |
| | | | | | |
| 1. | Tavaszi zöldségleves | 270 | 1. | Rántott sajt, párolt rizs, tartármártás | 700 |
| 2. | Bakonyi pulykaraguleves | 470 | 2. | Cigánypecsenye, forgatott burgonya | 700 |
| 3. | Meggyleves | 270 | 3. | Karalábé húsgombóccal | 700 |
| | | | 4. | Orly csirkemell, párolt rizs | 700 |
| | | | 5. | Sertéspörkölt, főtt tészta | 700 |
| | | | 6. | | 400 |
| Április.25.Szerda | | | | | |
| | | | | | |
| 1. | Köménymagleves | 470 | 1. | Rántott pulykamell, burgonyapüré | 700 |
| 2. | Nyírségi gombócleves | 270 | 2. | Sajtos halfilé, tavaszi köret | 700 |
| 3. | Tarhonyaleves | 270 | 3. | Szemesbabfőzelék, pörkölt | 700 |
| | | | 4. | Rántott gomba, majonézes kukorica saláta | 700 |
| | | | 5. | Temesvári sertésszelet, főtt burgonya | 700 |
| | | | 6. | Túró gombóc édes tejföllel | 400 |
| Április.26.Csütörtök | | | | | |
| | | | | | |
| 1. | Erőleves | 270 | 1. | Rakott zöldbab | 700 |
| 2. | Kaszásleves | 470 | 2. | Csikós tokány, főtt tészta | 700 |
| 3. | Magyaros burgonyaleves | 270 | 3. | Zöldborsófőzelék, fasírt | 700 |
| | | | 4. | Sertésborda Budapest módra, tört burgonya | 700 |
| | | | 5. | Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, párolt rizs | 700 |
| | | | 6. | Mákos guba | 400 |
| Április.27.Péntek | | | | | |
| | | | | | |
| 1. | Gulyásleves | 470 | 1. | Tejbebriz, gyümölcs | 400 |
| 2. | Görög gyümölcsleves | 270 | 2. | Túrós derelye | 400 |
| 3. | Zöldségleves | 270 | 3. | Csülök pékné módra | 700 |
| | | | 4. | Zúzapörkölt, főtt tészta | 700 |
| | | | 5. | Töltött sertéskaraj, főtt burgonya | 700 |
| Április.30.Hétfő | | | | | |
| | | | | | |
| 1. | | 270 | 1. | | 700 |
| 2. | | 470 | 2. | | 700 |
| 3. | | 270 | 3. | | 700 |
| | | | 4. | | 700 |
| | | | 5. | | 700 |
| | | | 6. | | 400 |
| Április. | | | | | |
| 1. | | | 1. | | |
| 2. | | | 2. | | |
| 3. | | | 3. | | |
| | | | 4. | | |
| | | | 5. | | |
| Április. | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |