

# MENUPLAN FOR APRIL

## Breelteparkens køkken

Tlf. 21 34 27 31 mellem kl.12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
Ma.	1.	<b>Bostonsteg af nakkefilet fra gris i skysauce</b>		<b>Kartofler, ærter med blomkåls buketter</b>	<b>Linsekage med creme</b>
Ti.	2.	Krebinet af hakket kalv og grisekød	Skysauce	Kartofler, kogt blomkål med pesto	Gulerodskage med flødeostecreme
On.	3.	Millionbøf med grøntsager		Fløde kartofler, grøn blanding med bønner	Hindbærgrød med fløde
To.	4.	Stegt fiskefilet med persille og citron	Persillesauce	Kartofler, dampet broccoli	Tarteletter med høns og asparges
Fr.	5.	Kødboller af oksekød i karrysovs med peberfrugt		Ris, ristede rodfrugter	Legeret broccolisuppe
Lø.	6.	Pandestegt medister med timian og æbler	Skysauce	Kartofler, rødkål	Stikkelsbærgrød med fløde
Sø.	7.	<b>Bøf Stroganoff af okseyderlår med bacon og pølser</b>		<b>Kartofler, romanabønner med peberfrugt</b>	<b>Frugtsalat med reven chokolade</b>
Ma.	8.	Stegt lime marineret kalkunbryst i kryddersauce		Kartofler, wokgrønt med nudler	Ris a la mande med ristede mandler og appelsinsauce
Ti.	9.	Oksekøds lasagne med revet mozzarellaost		Spinatsalat med semidried tomater, fetaost samt pinjekerner	Jordbærkoldskål med kammerjunker
On.	10.	Broccoli medaljoner	Kryddersauce	Ris med ærter og majs	Fløderand med chokoladesauce
To.	11.	Kogt oksekød af spidsbryst i picklessovs		Kartoffelmos, trikoloreremix af grønsager	Italiensk Minestrone suppe
Fr.	12.	Tomatiseret pastaret i flødesauce med kylling		Bønnesalat med røde bønner	Koldskålfromage med mandelsplitter
Lø.	13.	Farsbrød med svesker i skysauce		Kartofler, råsyltet tyttebær	Frugtgrød med fløde
Sø.	14.	<b>Bourgognemarineret kamfilet af gris i brun sauce</b>		<b>Rösti kartofel, waldorfsalat</b>	<b>Gammel rabarberkage med makron og flødeskum</b>
Ma.	15.	Dampet fiskefilet m/laksemousse i hummersauce	Skysauce	Kartofler, Tricolore mix med voksbønner	Skovbær grød med fløde
					<b>VEND</b> 

Ti.	16.		Pasta Carbonara		Kold grøn salat med brødcroustons		Flødelegeret grønsagssuppe
On.	17.		Kyllingefilet i svampesauce med persille		Kartofler, broccoli med hasselnød		Cheesecake med mango og passion
To.	18.		Provence marineret nakkefilet af gris brun sauce		Kartoffelkroetter, grønne bønner med perleløg		Æbletærte a la Normande
Fr.	19.		Fiske krebinet af sejfile	Citronsauce	Kartofler, ærter med gulerødder		Frugtsalat
Lø.	20.		Hakkebøf med løg i pebersovs		Kartofler, syltet rødløg		Ungarsk gullasch-suppe med oksekød
<b>Sø.</b>	<b>21</b>		<b>Stegt skinkeculotte Texas marineret i skysauce</b>		<b>Kartofler, coleslaw salat</b>		<b>Othello lagkage</b>
Ma.	22.		Labskovs på oksetykkam kogt m/laurbær og peber		Salat med syltet rødbeder, revet peberrod og purløg		Hytteret med brombærsauce
Ti.	23.		Farserede porrer med grisefars	Skysauce	Brasede kartofler, grønt		Frugttrifli med makron og flødeskum
On.	24.		Græsk inspireret farsbrød af fars fra gris i tomatsauce		Stegte kartofler, ærter med stegt bacon		Romfromage med flødeskum
To.	25.		Ris stegt paneret kyllingebryst på grønt urter	Sur/sød sovs med ananas/bambusskud	Ris mix		Ferskner med creme
Fr.	26.		Bombay marineret svinenakke i skysauce		Kartofler, rodfrugter		Sveskegrød med ristede mandler og fløde
Lø.	27.		Irsk stuvning af oksekød		Kartofler, syltede rødbede		Paprikasuppe med creme fraiche
<b>Sø.</b>	<b>28.</b>		<b>Skinke Mignon af gris i flødesauce med svampe</b>		<b>Kartoffelmos med rodfrugter, hertil bønner m/soltørret tomater</b>		<b>Jordbærgrød med fløde</b>
Ma.	29.		Hjerter i flødesauce med persille		Kartoffelmos, majs		Legeret kyllingesuppe med kødboller
Ti.	30.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatsauce	Kartofler, dampet broccoli		Mandelbudding med saftsovs

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 20. marts, år 2024

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis man IKKE ønsker menuen fra månedsplanen, kan vi tilbyde á la carte retter.

For april 2024

Nr. 1	<b>Gryderet af kalvetern i dild</b> m. kartofler i skiver, grønsager
Nr. 2	<b>Kalvelever gryde med pølser</b> m. kartoffelmos, grønt.
Nr. 3	<b>Fisk Bordelaise gratin Alaska Pollock</b> m. stegt kartofler, workbladning og citronsauc
Nr. 4	<b>Pandekager</b> med champignonfyld, salat
Nr. 21	<b>Dagens grønsagssuppe</b>
Nr. 22	<b>Dagens frugtgrød</b>
Nr. 23	<b>2 slags frugt</b>
Nr. 24	<b>Ymerkoldskål/ kammerjunkere</b>
Nr. 25	<b>Roulade med creme</b>

Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Det ene er til dig selv. Det andet, kan du returnere til køkkenet (med chaufføren), hvis du ønsker en á la carte ret leveret.

På menuplanen, skrives nummeret for den / de á la carte retter der ønskes leveret, i stedet for de på menuplanen foreslåede retter.

À la carte bestillingerne bedes returneret SKRIFTLIG (med chaufføren) til køkkenet senest den 20. i måneden, til levering den næstfølgende måned.

Vi anbefaler v/ levering af varm mad, at maden spises umiddelbart efter modtagelsen.

Ønsker du at spise til aften, kan vi tilbyde at levere maden KØLET.

**Maden skal opvarmes i alm. ovn ca. 30 min. ved 120 grader (i den leverede emballage med låget på).  
Opvarmning i mikroovn ca. 4 min. (i den leverede emballage med låget på).**



NYHED

Har du ønsker, ris eller ros til Køkkenet kan du ringe på vores hotline på tlf. 21342746 alle hverdage mellem kl. 8 – 14. Køkkenet hører meget gerne fra dig, da dine oplevelser omkring maden og vores service er værdifuld viden for os!

Du skal fortsat bruge tlf. 21 34 27 31 mellem kl. 12.00-13.00, hvis maden skal afbestilles, ændres, maden ikke er kommet m.m.

