

MENUPLAN FOR JUNI

Breelteparkens køkken

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

HUSK: Afbestilling/genbestilling af mad på hverdage er 1 dag før, weekend/helligdag er det 2 hverdage.

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/desser
Lø.	1.	Kalvefrikasse på kalvebov med forårsgrønt og grønne asparges			Oksekødssuppe med urter og kød/melboller
Sø.	2.	Skinkeculotte med mango og chili i skysauce		Kartofler, dampet rodfrugter	Appelsinfromage med flødeskum
Ma.	3.	Rødspættefilet med laksemousse i rejesauce		Kartofler, majs med peberfrugt	Rabarbertærte
Ti.	4.	Rullesteg af grisebryst med bacon og salvie i brun sauce		Kartofler, kold sommersalat med nødder	Jordbær med fløde
On.	5.	Græsk Mussaka m/kartoffel tilberedt m/oksekød		Tzatziki	Lakse pate med dressing og brød
To.	6.	Pandestegt kylling frikadeller	Kryddersauce	Pastasalat med tomatpesto og soltørret tomater	Sveskegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde
Fr.	7.	Indisk kylling Tikka Masala med grønsager		Ris	Roulade med marcipan
Lø.	8.	Kogt sprængt spidsbryst i peberoddesauce		Kartofler, stegte gulerødder stave	Legeret hønsekødssuppe med stegt bacon
Sø.	9.	Farseret kalkun i champignonsauce		Rösti kartoffel, ærter med bacon	Citronrand med flødeskum drys af pistacienødder
Ma.	10.	Meunierestegt Isinge filet	Persillesauce	Kartofler, blomkål/ gulerødder	Æblegrød med fløde
Ti.	11.	Labskovs på oksetykkam med peber og laurbær og sort peber		Syltet rødbeder	Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
On	12.	Varmrøget makrel filet med peber Kold ret	Kartoffelsalat	Salat med grønt skær og soltørret tomater	Cheesecake med mango og passionsfrugt
To.	13.	Farsbrød m.soltørret tomater/ fetaost i krydder sauce		Kartofler, bønner med hasselnødder	Vandbakkelse med fløde creme
					VEND →

Fr.	14.		Broccolimedaljon	Krydder tomatsauce	Kartofler, broccolisalat		Kold jordbærsuppe med flødeskum
Lø.	15.		Skinkegyrde på bov af gris med grøntsager		Mix ris		Pandekager med jordbær syltetøj
Sø.	16.		Ovnstegt ribbensteg m/appelsin drys	Brun sovs	Kartofler, rødkål		Romfromage drysset med krymmel
Ma.	17.		Hakkebøf m/bacon i kryddersauce		Kartofler, majs blanding		Æbletærte
Ti.	18.		Stegt pandemedister i skysauce		Fløde kartofler, bagte Cherry tomater med pesto		Henkogt frugt med creme, tilsmagt med cointreau
On.	19.		Biksemad	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder		Jordbær med fløde
To.	20.		Fiskefrikadeller	Citronsauce	Kartofler, stegte gulerødder med honning		Bradepandekage med karamel
Fr.	21.		Paprikagryde med oksekød og cocktailpølser		Mix ris og grønsager		Frugtsalat med chokoladedrys
Lø.	22.		Kødboller af oksefars i krydrede tomatsauce		Grov pasta, romanabønner		Rødgrød med fløde
Sø.	23.		Mørbradbøf af grise i svampeflødesauce		Kartofler, peberfrugt i strimler		Skovbær trifli m/makron
Ma.	24.		Bøf Lindstrøm m/rødbede og kapers i brun sauce		Brasede kartofler, grønne bønner og perleløg		Legeret grønsagssuppe med brød croutoner
Ti.	25.		Stegt paneret Alaska sejfilet	Hollandaise sauce	Kartofler, dampet blomkål		Ferskner med makronskum
On.	26.		Stegt kyllingefilet i rødvinssauce		Kartofler, dampet broccoli		Solbærgrød med fløde
To.	27.		Ovn braiseret revelsben i skysovs		Kartofler, Coleslaw		Gammeldags rabarberkage m/flødeskum
Fr.	28.		Stegt kalvelever i løgsauce		Kartofler, ærter med peberfrugt		Koldskål med kammerjunker
Lø.	29.		Ovnstegt kold krydder skinke Kold ret		Grøn salat, kold kartoffelsalat		Blommegrød med fløde
Sø.	30.		Kalkun Gordon bleu	Bearnaise sauce	Stegt bådkartofler, ærter		Chokoladebudding med flødeskum

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

NAVN.....
ADRESSE.....

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

For juni måned, 2024

Nr. 1	Kold skinke m/ kartoffelsalat og grøn salat RETTE SERVERES KOLD
Nr. 2	Schnitzel m. kartofler i både, sovs, ærter
Nr. 3	Varmrøget peber makrel m. marineret kartoffelsalat, salat RETTE SERVERES KOLD
Nr. 4	Grønsagstærte m. salat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Jordbær m/fløde
Nr. 24	Frugter m/råcreme
Nr. 25	Pandekager med syltetøj

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 lá carte ret leveret.

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

À lá 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. 21342731 mellem kl. 12.00-13.00, hvis maden skal afbestilles, ændres, maden ikke er kommet m.m.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.