

MENUPLAN FOR OKTOBER

Breelteparkens køkken

Tlf. 45160985 ml.12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

| | | | | | | | |
|------------|------------|--|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------|--|---------------------------------|
| To. | 1. | | Revelsben <small>svin</small> | Skysauce | Kartofler, rødkål | | Vandbakkelser |
| Fr. | 2. | | Stegt fiskefilet | Persillesauce | Kart. Triko. gul. rod | | Hindbær ris |
| Lø. | 3. | | Kalvegryde m/bacon | Cocktailpølse | Mos, majs | | Rabarberkage m/flødeskum |
| Sø. | 4. | | Rødvins mar. kam | Rødvinsauce | Kart. grønsager | | Brændte figner m/creme |
| Ma. | 5. | | Frikadeller | | Flødekart, grønt | | Abrikossuppe m/ kam.junker |
| Ti. | 6. | | Fisk m/ laksemousse | Aspargessovs | Kartofler, wok thai | | Pærer m/ chokoladesauce |
| On. | 7. | | Brunkål | Flæsk og pølse | Kartofler, rødbeder | | Frugtgrød m/fløde |
| To. | 8. | | Kalkun schnitzel | Svampesauce | Rösti /franske ærter | | Æggesalat m/brød |
| Fr. | 9. | | Sprængt nakke <small>svin</small> | Senneppsauce | Kartofler, romanesco | | Champignonsuppe |
| Lø. | 10. | | Lasagne <small>okse</small> | | Salat | | Pandekager m/syltetøj |
| Sø. | 11. | | Stegt kalvesteg | | Flødekart/grønt | | Ymerfromage/brombærsauce |
| Ma. | 12. | | Stegt kylling | Brun sauce | Rod-mos, grønsager | | Gullaschsuppe m/creme fraiche |
| Ti. | 13. | | Hamburgerryg | Grønlangkål | Kartoffelkroetter | | Rismelsgrød m/kannelsukker |
| On. | 14. | | Wienerkarbonade | Skysauce | Kartofler, blomkål | | Blommegrød m/fløde |
| To. | 15. | | Rødspætte m/ rejefyld | Rejesauce | Kartofler, karotter | | Chokoladebudding m/skum |
| Fr. | 16. | | Gullasch | | Kartofler, rosenkål | | Kartoffel/porre suppe |
| Lø. | 17. | | Fars/rød/grøn peber | | Flødekart. grønt | | Kræmmerhus m/ jordbærskum |
| Sø. | 18. | | Flæskesteg | Brun sauce | Kart.både,waldorf | | Fløderand m/ karamelsovs |
| Ma. | 19. | | Miniure stegt fisk | Citronsauce | Kartofler, grønt | | Jordbærgrød m/fløde |
| Ti. | 20. | | Dampet kylling | Karrysauce | Ris, ærter | | Aspargesuppe m/kødboller |
| On. | 21. | | Skipperlabskovs <small>okse</small> | Smør | Rødbeder | | Hytteret m/ frugtsauce |
| To. | 22. | | Stegt nakke | Portvinsauce | Kartofler, majs | | Creme brulée |
| Fr. | 23. | | Karryragout | | Ris, bønner | | Æbleskiver m/marmelade |
| Lø. | 24. | | Forloren hare | Vildtsauce | Kartofler, gele | | Solbærgrød m/fløde |
| Sø. | 25. | | Kalkun tournedos m/mango/chili | Sky sauce | Kartofler, grønsager | | Gåsebryst |
| Ma. | 26. | | Biksemad | Bearnaise | Rødbeder | | Kalvekødssuppe |
| Ti. | 27. | | Forloren skildpadde | | Æg, brød | | Frugtsalat |
| On. | 28. | | Mignonbøf <small>svin</small> | Flødesauce | Kartofler, ærter | | Henkogt frugt m/ råcreme |
| To. | 29. | | Kogt oksekød | Sur/sød sauce | Kartofler, grøntbl. | | Oksekødssuppe |
| Fr. | 30. | | Stegt medisterpølse | Skysauce | Kartofler, rødkål | | Hybensuppe m/ flødeskum |
| Lø. | 31. | | Gratin | Smør | Coleslaw | | Rødgrød m/fløde |

NAVN.....

ADRESSE.....

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

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

Hovedretter i oktober

| | |
|--------|--|
| Nr. 1 | Benløse fugle m. kartoffelmos samt grønsager |
| Nr. 2 | Gule ærter m kartofler i tern m. medisterpølse, rugbrød og rødbede |
| Nr. 3 | Forloren skildpadde m. ½ æg og flutes |
| Nr. 4 | Kyllinge frikadeller m. løse ris, sauce, salat |
| Nr. 5 | Fiskekrebnet m. kartoffel kroketter, skøn sauce og grønt |
| Nr. 6 | Smørstegt fisk m. rösti kartofler, hollandaise, grønsager |
| Nr. 7 | Rødbedebøf/ løg m. kartoffel rösti, sauce og pastasalat |
| Nr. 21 | Dagens grønsagssuppe |
| Nr. 22 | Dagens frugtgrød |
| Nr. 23 | 2 slags frisk frugt |
| Nr. 24 | Øllebrød m/ flødeskum |
| Nr. 25 | Ris a la mande/ kirsebærsovs |

De modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Det ene er til Dem selv. Det andet, kan De returnere til køkkenet (med chaufføren), hvis De 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.

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

Ved eventuel afbestilling af mad, venligst giv besked om der er bestilt á lá carte.

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

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

Opvarmning i alm ovn ca. 30 min. ved 120 gr. (i den leverede emballage med låget på)

Opvarmning i mikroovn ca. 4 min. (i den leverede emballage med låget på)

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.