

MENUPLAN FOR NOVEMBER

Breelteparkens køkken

tlf. 45160985 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato **Nr. Hovedret** **Nr. Biret**

Sø.	1.		Gordon bleu	Champ. sauce	Kartofler, grønsager		Mokka mousse
Ma	2.		Rullesteg <small>svine</small>	Brun sauce	Røsti, grønsager		Fløde legeret broccoli suppe
Ti.	3.		Gule ærter m/flæsk	Medister	Rødbeder, rugbrød		Pandekager m/marmelade
On.	4.		Bøf Bourgogne <small>okse</small>		Kartofler m/ grønt		Hindbærgrød m/fløde
To.	5.		Frikadeller <small>kalve/svine</small>	Stuv. spidskål	Kartofler, agurkesalat		Frugtsalat
Fr.	6.		Ovnbagt skinke		Fløde-kart. grønt		Hyldebærsuppe m/kam. junker
Lø.	7.		Krydret stegt kylling	Rødvin sauce	Kartofler, grønt		Æblekage m/flødeskum
Sø.	8.		Vild ragout		Mos m/rodfrug. grønt		Frugt m/ råcreme
Ma	9.		Farserede porrer	Skysauce	Kartofler, ratatouille		Mannagrød m/ kannelsukker
Ti.	10.		Stegt and	Andesauce	Kartofler, æbler, rødkål		Stikkelsbærgrød m/fløde
On.	11.		Stegt fiskefilet	Persillesauce	Kartofler, majs		Legeret champignonsuppe
To.	12.		Wienerschnitzel <small>svine</small>	Sky sauce	Brasede kart, ærter		Ferskner m/hindbærsauce/skum
Fr.	13.		Provencegryde <small>svine</small>	Grønsager	Kartoffelmos		Tarteletter m/kylling/asparges
Lø.	14.		Farseret ribbensteg	Brun sauce	Kartofler, rødkål		Sherryfromage
Sø.	15.		Bankekød <small>okse</small>		Kartoffelmos, grønt		Solbærtrifli
Ma	16.		Græsk farsbrød	Ostesauce	Græsk bulgur		Rabarbergørød m/ fløde
Ti.	17.		Gryderet m/oksekød	Grønsager	Ris		Frugt m/ymercreme
On.	18.		Fiskefrikadeller	Citron sauce	Kartofler, slik ærter		Chokolade mousse
To.	19.		Dampet kam	Svampe sauce	Kartoffelmos, bønner		Risengørød, kanel sukker
Fr.	20.		Brunkål	Flæsk/pølse	Kartofler, rødbeder		Legeret aspargessuppe m/boller
Lø.	21.		Bøf Lindstrøm <small>okse</small>	Sauce	Stegt kart. vinter grønt		Fløderand m/karamelsauce
Sø.	22.		Helstegt juleskinke	Stuv. spinat	Kartofler, surt		Æbleskiver m/ marmelade
Ma	23		Kogt spidsbryst	Peberrod sauce	Kartofler, grønsager		Oksesuppe m/ boller og urter
Ti.	24.		Farseret fiskefilet	Aspargessauce	Kartofler, broccoli		Budding m/ rød saft sauce
On.	25.		Kalv i dildsauce		Kartofler, pasta salat		Yoghurtfromage m/hindbærdrys
To.	26.		Boller i selleri <small>svine</small>		Kartofler, grønt		Ris a` la mande m/ kirsebærsauce
Fr.	27.		Krebinet <small>kalv/svine</small>	Stuv. hvidkål	Kartofler, surt		Pærer m/ chokolade sauce
Lø.	28.		Dampet fisk	Hvidvin sauce	Kartofler, grøn-duet		Sveskegrød m/fløde
Sø.	29.		Nakke som vildt	Vildt sauce	Kartoffelbåde, rodfrugt		Frugt trifli m/makroner
Ma	30.		Paprikagryde <small>svine</small>	Grønsager	Kartoffelmos		Fløde legeret grønsags suppe

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis der ønskes leveret a la carte rette bedes menuplanen retur senest den 20. oktober

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

À lá Carte i november

Nr. 1	Bankekød m/ Kartoffelmos samt grønsager.
Nr. 2	Kødboller i karry m. løse ris, grønt
Nr. 3	Snitsel m. flødekartofler, franske ærter
Nr. 4	Brændende kærlighed m. pølser og bacon. Hertil rødbeder.
Nr. 5	Laks m. rösti kartofler, tomatiseret hollandaise sauce, grillstegte grønsager
Nr. 6	Dampet rullet rødspættefilet med spinatmousse m. kartoffel både, stuvet spinat, salat
Nr. 7	Falafel (kikærtebolle) m. kartoffelkroetter, sauce og salat.
Nr. 21	Legeret grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød m/fløde
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Fløderand m/ frugt
Nr. 25	Brownie

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.

À 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, giv venligst 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 micro ovn ca. 4 min. (i den leverede emballage med låget på).

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.

