

MENUPLAN FOR JANUAR

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	
Fr.	1.	Husarsteg i <small>svin</small>	Kryddersauce	Kartofler, ærter/bacon	Frugtgrød m/fløde
Lø.	2.	Wienerkarbonade <small>svin</small>	Stv. Ært/gulerod	Kartofler, peberrod top	Kage
Sø.	3.	Eksotisk oksegryde	Pasta	Ristede grønsag	Chokolademousse
Ma.	4.	Biksemad <small>kylling</small>	Bearnaise	Rødbeder	Henkogt frugt / flødeskum
Ti.	5.	Stegt medisterpølse	Brun sauce	Kart, rødkål	Hyldebærssuppe m/kam.junker
On.	6.	Fiskefrikadeller	Kryd. tomatsauce	Kartofler, broccoli	Legeret jordskokke suppe
To.	7.	Kylling Masala		Mix ris, gulerod/timian	Æblegrød m/fløde
Fr.	8.	Kogt spidsbryst i	Sur/sød sauce	Kart. mos/ duetgrønt	Oksekød suppe m/boller
Lø.	9.	Dampet kam i	svampesauce	Kartofler, grønsag	Jordbærgrød m/fløde
Sø.	10.	Kalvegryde m/pølser		Mos, bønner	Mango/appelsin fromage
Ma.	11.	Gratin m/grønsager	Smør	Salat	Fløde legeret aspargessuppe
Ti.	12.	Kylling i	Karrysauce	Ris, romanesco	Hindbærgrød m/fløde
On.	13.	Revelsben <small>svin</small>	Brun sauce	Kartofler, grønt	Laksepaté m/brød
To.	14.	For. skildpadde		Æg, flutes	Mannagrød m/ kanel sukker
Fr.	15.	Mørk sej m/bacon	Rejesauce	Kart, romanobønne	Kræmmerhuse m/skum
Lø.	16.	Ribbensteg	Skysauce	Kartofler, rødkål	Gul alliancegrød m/fløde
Sø.	17.	Marineret nakke i	Rødvinsauce	Rösti, glas. perleløg	Bondepige med slør
Ma.	18.	Farserede porre <small>svin</small>	Brun sauce	Kartofler, grønt	Solbærgrød m/fløde
Ti.	19.	Schnitzel <small>kalkun</small>	Paprika sauce	Stegt kartofel, ærter	Frugter med creme
On.	20.	Sprængt nakke i <small>svin</small>	Sherry sauce	Kroketter, majs/peb. frugt	Tarteletter m/kylling/asparges
To.	21.	Kylling i sur/sød sauce	Bambus/ananas	Kart. mos, broccoli	Rombudding m/saftsauce
Fr.	22.	Sej gratineret/citrus	Sharon sauce	Kartofler, slikærter	Fuglerede m/ fersken, skum
Lø.	23.	Kødboller i <small>kalv/svin</small>	Karry sauce	Løse ris, salatgrønsag	Blåbærssuppe m/kam.junker
Søn	24.	Forl. Vildsvinekam i	Vildtsauce	Kartofler, grønsager	Trifli med frugter
Ma.	25.	Krebinet <small>kalv/svin</small>	Skysauce	Kart, klostergrønt	Kalvekødssuppe m/boller
Ti.	26.	Pasta Carbonara		Tomat salat	Blommegrød m/fløde
On.	27.	Dampet fiskefilet	Rejesauce	Kartofler, grønsag	Fløderand m/sauce
To.	28.	Bøf Stroganoff		Kart. mos, grønt	Roulade m/ flødeskum
Fr.	29.	Fars med peber <small>svin</small>	Krydder sauce	Kartofler, pesto tomat	Sveskegrød m/fløde
Lø.	30.	Hakkebøf i	Flødesauce m/løg	Stegt kartofel, rosenkål	Leg. kartoffelsuppe m/bacon
Sø.	31.	Kotelet i <small>svin</small>	Rødvinsauce	Kartofler, salat	Ymerfromage m/ saftsovs

Godt nytår

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

À lá Carte i januar

Nr. 1	Stegt kalvelever m/bløde løg samt bacon, hertil sauce, ristede kartofler samt grønsager.
Nr. 2	Gullasch m/ kartoffelmos, grønt.
Nr. 3	Stegt krebinet med stuvede ærter/gulerødder kartofler i skiver.
Nr. 4	Kylling Masala m/ ris, grønsager.
Nr. 5	Stegt fiskefilet m. kartofler i skiver, hvidvinssauce, grønsager
Nr. 6	Sej gratineret med citrus m. kartofler i både, hollandaise, grønsager
Nr. 7	Farsbrød m/champignon/nødder m. kartofler i både, sauce samt salat
Nr. 21	Fløde legeret grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød m/ fløde
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Frugter med creme
Nr. 25	Æbletærte m/flødeskum

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.

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.

**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. 45160976 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. 4516 0985 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.

