


# MENUPLAN FOR JULI

Breelteparkens køkken

45160985 mellem kl.12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
To.	1.	Kalvesteg af tykkam i aspargessovs			Panna Cotta med syltede rabarber
Fr.	2.	Ising filet med laksemousse i rejesauce			Rejesalat med brød
Lø.	3.	Hvidvinsgryde af grisenakke med grønsager			Fløderand med karamelsauce
Sø.	4.	<b>Schnitzel af svinemørbrad i svampesauce</b>			Konditorkage Gåsebryst
Ma.	5.	Okse hakkebøf med bacon og bløde løg i bearnaisesauce			Abrikosgrød ristede mandelsplitter hertil fløde
Ti.	6.	Oksekøds lasagne med mozzarellaost			Fransk pate Provencial med cornichons samt brød
On.	7.	Enebærgryde af grisenakke			Jordbær med fløde
To.	8.	Fyldt rødspættefilet med broccoli og ost på underlag af grønsagsstrimler	Tomatsauce		Ananaskoldskål med kammerjunker
Fr.	9.	Kogt hamburgerryg	<b>(Kold ret)</b> Peberrodscreme		Hytteret med solbærsauce
Lø.	10.	Karrygryde af grisenakke med grønsager og ananas			Hindbærgrød med fløde
Sø.	11.	<b>Kyllingefilet i paprikasauce med ristede baconern</b>			<b>Gulerods tærte med vanilje flødecreme</b>
Ma.	12.	Pandestegt medister med æbler/timian	Brun sovs		Ærtesuppe med creme fraiche
Ti.	13.	Stegt fiskefilet med persille og citron	Purløgssauce		Frugt smoothie
On.	14.	Millionbøf med oksekød og grønsager			Kold jordbærsuppe med flødeskum vendt med hyldeblomst
To.	15.	Grisekæbe i porter sovs			Brownie med valnødder
					<b>VEND</b> 

Fr.	16.		Ovnbagt skinkesteg med stuede sommerkål		Kartofler med dild		Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
Lø.	17.		Bankekød af okseklump med peber og laurbær		Kartoffelmos, tyttebærsylt		Jordbærgrød med fløde
<b>Sø.</b>	<b>18.</b>		<b>Dampet laksfilet med krydderurter i hummersauce</b>		<b>Kartofler, grønne grønsager</b>		<b>Pærer Belle Helene m/chokoladesauce flødeskum</b>
Ma.	19.		Sommergryde af okseklump med grønsager		Kartoffelmos med grønne krydderurter, gulerødder i skiver med ærter		Kold rabarbersuppe med sherry hertil cremefraiche
Ti.	20.		Fiskefrikadeller af lakse og torskefilet på underlag af ristede grønsager	Citronsauce	Kartofler		Henkogt frugt med ymercreme
On.	21.		Braiseret oksesteg af tykkam i rødvin sauce		Kartoffelmos, bagt cherrytomat i pesto		Sveskegrød med ristede mandler hertil fløde
To.	22.		Pandestegte frikadeller	Brun sauce	Kartofler, dampet broccoli		Ymerkoldskål med jordbær
Fr.	23.		Sejfilet gratineret med mandelflager	Tomatsauce	Kartofler, bønner med bacon		Aspargessuppe med kødboller
Lø.	24.		Gratin med grønsager	Smør	Råkostsalat		Roulade med hindbærmarmelade hertil flødeskum
<b>Sø.</b>	<b>25.</b>		<b>Stegt skinkeculotte mango/chili marineret i kryddersauce</b>		<b>Raspede stegt kartofler, stegte gulerødder med timian</b>		<b>Ananasfromage med flødeskum</b>
Ma.	26.		Italiensk Pasta Carbonara med skinke og bacon		Bulgursalat med persille og soltørret tomater		Italiensk cheesecake med skovbær
Ti.	27.		Kalvegullasch af kalvebov med cocktailpølser		Kartoffelmos, sauter grønt		Tarteletter med høns og asparges
On.	28.		Farseret kalkunbryst i madeirasauce med ristede valnødder		Pom rösti, pesto bagt cherrytomater		Gammeldags æblekage med brun farin hertil flødeskum
To.	29.		Dampet fiskefilet i hollandaisesauce med rejer		Kartofler, gulerodsråkost		Frugtkoldskål med kammerjunker
Fr.	30.		Bombaymarineret svinekam	<b>(Kold ret)</b> Urtdressing	Kartoffelsalat, bulgursalat		Frugtsalat med chokoladestykker
Lø.	31.		Kødboller af grisekød i karrysauce med drys af peberfrugt		Mix ris med grønne ærter		Kirsebær grød med fløde

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

### À lá Carte i juli

Nr. 1	<b>Kogt sprængt kam</b> m. kartofler i både, stuvet sommerkål
Nr. 2	<b>Stegt paneret kylling</b> m. kartoffelmos, karrysauce samt grønsager
Nr. 3	<b>Frikadeller</b> m. kartoffelsalat, grøn salat <b>OBS!</b> <b>RETTE</b> <b>SPISES KOLD</b>
Nr. 4	<b>Cordon bleu</b> m. kartofler i skiver, sky sovs, grønsager
Nr. 5	<b>Røget makrel</b> m. kartoffelsalat samt salat. <b>OBS!</b> <b>RETTE</b> <b>SPISES KOLD</b>
Nr. 6	<b>Paneret rødspættefilet</b> m. rösti kartofler, persillesovs og grøntmix
Nr. 7	<b>Gratin</b> m. salat, smør
Nr. 21	<b>Dagens grønsagssuppe</b>
Nr. 22	<b>Dagens frugtgrød</b>
Nr. 23	<b>Jordbær m/ fløde</b>
Nr. 24	<b>Koldskål, kammerjunkere</b>
Nr. 25	<b>Kræmmerhuse, jordbærskum</b>

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. 3 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.

