

MENUPLAN FOR AUGUST

Breelteparkens køkken

Tlf. 45160985 mellem kl. 12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr	Hovedret		Nr	Føreret/dessert
Sø.	1.	Indbagt kylligebryst med broccoli/oste creme	Paprika sovs	Kroketter, bønner med stegt bacon	Rabarbere stikkelsbær kage med flødeskum tilsmagt med vanilje
Ma.	2.	Okse Chili con Carne med bønner, majs og peberfrugt		Ris, kold yoghurt dressing med krydderurter	Tomatsuppe med basilikum og kødbolle
Ti.	3.	Grønsags gratin	Smør	Råkostsalat	Henkogt frugt m/ råcreme
On.	4.	Pandestegte kyllingefrikadeller	Stuede sommerkål	Stegte kartofler med paprika	Gul budding m/saftsauce
To.	5.	Rullesteg af grisenakke med bacon og salvie i kryddersauce		Kartofler, kold marineret rødkålssalat m/ nødder	Hindbærgrød med fløde
Fr.	6.	Biksemad med kød	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder	Citronfromage med flødeskum
Lø.	7.	Langtidssimret gullasch af oksebov		Kartoffelmos med krydderurter	Hønsesalat med bacon hertil brød
Sø.	8.	Brasserie kalvesteg af kalvetykkam i skysauce		Pom. røsti, tærte med grønsager	Konditorkage Gåsebryst
Ma.	9.	Orientalisk karrygryde med grise nakke, bambusskud og ananas		Mix ris med peberfrugt	Pastinaksuppe med bacon tern
Ti.	10.	Farseret kalkunbryst med valnødder i skysauce		Stegt kartofler, stegt grilltomat	Solbærgrød med fløde
On.	11.	Sejfilet med indlæg af ost og skinke	Paprikasauce	Kartofler, dampet blomkål	Rabarberdessert med chokolade
To.	12.	Farsbrød af gris med peberfrugt i skysovs		Kartofler, ratatouille	Blomkålssuppe med ristet bacon
Fr.	13.	Frikasse af lammebov med gulerødder og ærter		Kartofler	Skaldyrssalat med brød
Lø.	14.	Græsk Moussaka med aubergine og kartofler		Salat med feta og edamamebønner	Tærte med rabarber hertil flødeskum
Sø.	15.	Kamfile af gris farseret med bacon i svampesauce		Stegt kartofler, bagt cherrytomater i rød pesto	Tyttebærris
					VEND 

Ma.	16.		Kogt skinke Provence med kartoffelsalat	Kold ret	Blandet grøn salat med Cherry tomat		Koldskål med hyldeblomst og kammer junker
Ti.	17.		Karbonade af grisekød	Stuede gulerødder og ærter	Kartofler		Broccolisuppe med riste mandler
On.	18.		Farseret porrer med fars af grisekød	Lys sauce	Kartofler, grønsager		Blåbærgrød m/fløde
To	19.		Stegt farseret ribbensteg i brun sovs		Kartofler grønt skær		Kold frugtsuppe m/skum
Fr.	20.		Pandestegt frikadeller af grisekød	Brun sauce	Kartofler, gammeldags rødkål		Jordbærgrød m/fløde
Lø.	21.		Sejgratin med topping af mandler	Citron sauce	Kartofler, majs		Abrikoser m/ flødeskum
Sø.	22.		Bouef stroganoff af okseyderlår		Kartoffelmos, coleslaw		Appelsinfromage med flødeskum
Ma.	23.		Stegt laksfilet m/pesto i Hollandaisesauce		Kartofler, grønsags couscous		Alliancegrød med fløde
Ti.	24.		Amagergryde af grisenakke		Persille kartofler spansk grill		Chokoladecake
On.	25.		Kalkun Gordon bleu med skinke og ost	Rødvin sauce	Rósti, ærter med stegt bacon		Ananas /ferskner med flødeskum
To.	26.		Skippertorsk på underlag af grønsags strimler	Hummer sauce	kartofler		Frugtgrød med fløde
Fre.	27.		Kylling Tikka Masla med mandelsplitter		Ris, kold salat med bomkålsris		Laksepaté med brød
Lø.	28.		Paprikagryde af okseinderlår med grønt		Kartoffelmos m/urter		Pærer i portvin m/karamelsauce
Sø.	29.		Ovnstegt skinkesteg med chili og vanilje i barbecuesauce		Kartofler, broccoli stegt med nødder		Fløderand m/jordbærsauce
Ma.	30.		Kødboller af gris i karrysovs med drys af peberfrugt		Ris		Pandekager med syltetøj
Lø.	31.		Fyldt skrubbe med broccoli og ost	Tomatsauce	Kartofler, bønner		Rabarbergørød med fløde

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

À lá Carte i august

Nr. 1	Boeuf saute stroganoff m. kartoffelmos og grønt
Nr. 2	Stegt kylling m. bearnaise, ristede kartofler samt grønsager
Nr. 3	Stegt medisterpølse m. båndkartofler, sauce og rødkål
Nr. 4	Fiskefrikadeller m. kartofler i skiver, citronsaucе og grønsager
Nr. 5	Fisk med topping m. pom-røsti kartofler, tomatsauce og bønner
Nr. 6	Gulerødsmedaljon m. kartofler i skiver, persillesovs og grønsager
Nr. 7	Vegetar risret m. urtesauce, salat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Frisk ananas, blåbær og hindbær
Nr. 24	Smoothie
Nr.25	Kage

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.

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.