MENUPLAN FOR SEPTEMBER
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.	Forret/dessert
On.	1.		Kalvefrikasse af kalvetykkam		Kartofler med persille		Syltet ananas med makronskum
To.	2.		Hjertegryde af kalv med stegt bacon		Kartoffelmos, majs		Valnøddetærte
Fr.	3.		Stegt Stillehavs ising filet	Citronsauce	Kartofler, stegte gulerodstave		Hyldebærsuppe med kammerjunker
Lø.	4.		Benløs fugle af skank med bacon i skysovs		Kartoffelmos med rodfrugter, ærter		Skaldyrspate med dressing samt brød
Sø.	**5.**		**Forloren vildsvinekam i rødvinssauce**		**Stegt båd kartofler, samt waldorfsalat**		**Ris a la mande med kirsebærsauce**
Ma.	6.		Kalkun schnitzel Texas marineret i skysauce		Kartofler, dampet broccoli		Ferskner med flødeskum
Ti.	7.		Irsk stuvning med tern af grisenakke		Kartofler, syltet rødbeder		Cremet champignonsuppe med rugbrødschips
On.	8.		Hakkebøf med bløde løg i brun sovs		Kartofler, bagt cherrytomater med pesto		Panna Cotta med karamelsovs
To.	9.		Forloren hare viklet med bacon i brun sovs		Kartofler, råsyltet rabarberkompot		Oksekødssuppe med grønsager og boller
Fr.	10.		Kalvetykkam á lá marengo		Stegte kartofler, blomkål med gulerødder		Abrikosgrød med fløde
Lø.	11.		Gule ærter med kartofler	Kogt medister og røget flæsk	Rugbrød, syltet rødbeder		Pandekager med marmelade
Sø.	**12.**		**Mørbradgryde af grisemørbrad med bacon**		**Kartoffelmos, sauter grønt**		**Citronfromage med flødeskum**
Ma.	13.		Tomatiseret pastaret i flødesovs med stegt kylling				Kartoffel porre suppe med ristede bacontern
Ti.	14.		Pandestegte frikadeller af gris	Brund skysovs	Kartofler, rødkål		Fransk pate Provencial med surt og brød
On.	15.		Kogt hamburgerryg i stuvede ærter og gulerødder		Kartofler		Sveskegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde
To.	16.		Stegt medisterpølse	Brun sauce	Kartoffelmos, råsyltet ribs		Stikkelsbærgrød med fløde
							VEND →

Fr.	17.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatsovs med basilikum	Kartofler, grønsags couscous		Tarteletter med høns og asparges
Lø.	18.		Sprængt spidsbryst i peberrodssovs		Kartofler, dampet broccoli		Fløderand med jordbærsauce
Sø.	**19.**		**Krydret stegt kamfile i kryddersauce**		**Kartoffel kroketter, majs med peberfrugt**		**Cheesecake med mango og passionsfrugt**
Ma.	20.		Kyllingegryde med grønsager		Kartoffelmos, perlebyg salat med ananas og chili		Syltet frugter med ymercreme
Ti.	21.		Kødboller af grisefars i sellerisovs med drys af peberfrugtfrugt		Kartofler		Gullasch suppe med cremefraiche
On.	22.		Bagt farsbrød med peberfrugt i brun sovs		Kartofler, dampet blomkål		Chokolademousse med flødeskum
To.	23.		Ovnstegt ribbensteg i brunsovs		Stegt kartofler, rødkål		Aspargessuppe med kødboller
Fr.	24.		Stegt laksfilet med chilidressing	Rejesauce	Kartofler, dampet broccoli		Skovbærgrød med fløde
Lø.	25.		Millionbøf med grønsager		Grov pasta, majs med peberfrugt		Hindbærroulade med flødeskum
Sø.	**26.**		**Ramsløg marineret Skinke culotte i skysovs**		**Kartofler, ærter med bacon**		**Romfromage med flødeskum**
Ma.	27.		Biksemad med kylling	Bearnaisesauce	Syltet rødbeder		Blåbær muffin
Ti.	28.		Let sprængt kalkunbryst på underlag af grønsager	Fløde peberrodssauce	Kartofler		Alliancegrød med fløde
On.	29.		Kogt torskefilet i sennepssauce		Kartofler, rødbeder tern og hakket æg		Baileys fromage med flødeskum
To.	30.		Kyllingefilet i paprikasovs med bacontern		Mix ris med peberfrugt		Hummersuppe med cognac

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

NAVN…….

ADRESSE……

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

À lá Carte i september

Nr. 1	**Kalv a la marengo** m/ kartofler i skiver, grønt.
Nr. 2	**Pølser** m/ varm kartoffelsalat.
Nr. 3	**Krebinet** m. kroketter, stuvede ærter samt gulerødder.
Nr. 4	**Tarteletter** m/ høns i asparges.
Nr. 5	**Dampet laks** m/ kartoffel rösti, hollandaise sauce og grønsager.
Nr. 6	**Stegt flæsk** m/persillesauce, kartofler i skiver samt rødbeder.
Nr. 7	**Bønnebøffer** m/ kartoffelkroketter, sauce og grønsager.
Nr. 21	**Dagens grønsagssuppe**
Nr. 22	**Dagens frugtgrød**
Nr. 23	**2 slags frisk frugt**
Nr. 24	**Risengrød/ kanelsukker**
Nr. 25	**Fromage**

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.