

MENUPLAN FOR OKTOBER

Breelteparkens køkken

Tlf. 45160985 ml.12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
Fr.	1.	Stegt paneret fiskefilet	Persillesauce	Kartofler, gulerødder i skiver og ærter	Hindbær ris
Lø.	2.	Kalvegryde af bov med cocktailpølser og bacon		Kartoffelmos	Rabarberkage med flødeskum
Sø.	3.	Bourgogne marineret kamfilet i rødvinssauce		Kartofler, dampet edamame bønner	Brændte figner med flødeskum
Ma.	4.	Pandestegte frikadeller af grisefars	Brun skysovs	Kartofler, gammeldags rødkål	Abrikossuppe med kammerjunker
Ti.	5.	Fiskefilet med laksemousse i aspargessovs		Kartofler, dampet wok thai grønsag	Pærer med chokoladesauce med drys af pistacie
On.	6.	Brunkål med røget kogt bacon og pølse		Kartofler	Blande frugtgrød med fløde
To.	7.	Rhodos marineret kalkun schnitzel i svampesovs		Rösti kartoffel, ærter med bacon	Krabbesalat med brød
Fr.	8.	Sprængt svinenakke	Pebersauce	Kartofler, ristede pastinak	Cremet champignonsuppe med rugbrødchips
Lø.	9.	Millionbøf med grønsager		Pasta penne med soltørret tomater	Pandekager med syltetøj
Sø.	10.	Stegt kalvetyksteg i aspargessovs		Kartofler, stegt peberfrugt i strimler	Ymerfromage med brombærsauce
Ma.	11.	Stegt kyllingefilet i paprikasovs med bacon		Kartoffelmos, bagt cherrytomat i pesto	Gullaschsuppe med oksekød hertil kold creme fraiche
Ti.	12.	Kogt hamburgerryg i grønlangkål		Kartofler, stegt gulerødstave	Blommegrød med fløde
On.	13.	Wienerkarbonade af hakket gris og kalv	Skysauce	Kartofler, dampet broccoli	Gammeldags æblekage med brun farin og flødeskum
To.	14.	Okse Gullasch med, gulerod, peberfrugt og stegt bacon		Kartoffelmos	Chokoladebudding med flødeskum
Fr.	15.	Hakkebøf med bløde løg	Bearnaise-sauce	Kartofler, med ristede rodfrugter	Paprikasuppe med cremefraiche
					VEND 

Lø.	16.		Gryderet med grisenakke, sur-sødsauce med bambus og peberfrugt		Mix ris, bønnesalat med røde bønner		Hytteret med frugtsauce
Sø.	17.		Mørbradbøf med bløde i løg i løgsauce		Kartoffelbåde, waldorfsalat		Fløderand med karamelsovs
Ma.	18.		Dampet fiskefilet i citronsaucen og rejer		Kartofler, ristede peberfrugt i strimler		Jordbægrød med fløde
Ti.	19.		Dampet kyllingefilet i karrysauce med mangochutney samt grønsager drysset med kokos		Ris med ærter		Aspargessuppe med kødboller
On.	20.		Ramsløgsmarineret stegt nakke af gris i portvinssauce		Kartofler, majs med peberfrugt		Kartoffelsuppe med ristede baconer.
To.	21.		Skipperlabskovs af oksebov med laurbær og hel peber	Smør	Syltet rødbeder		Crème brûlée
Fr.	22.		Karryragout med grisenakke, grønsager og kokosflager		Kartoffelmos		Æbleskiver med marmelade
Lø.	23.		Forloren hare af gris viklet med bacon	Vildtsauce	Kartofler, med rysteribs		Solbægrød med fløde
Sø.	24.		Kalkun tournedos marineret med mango/chili i sky sauce		Kartofler, bønner med perleløg og bacon		Dessertkage Gåsebryst
Ma.	25.		Biksemad med kylling	Bearnaise	Syltet rødbeder		Kalvekødssuppe med grønsager og boller
Ti.	26.		Forloren skildpadde med oksebov, frikadeller og sherry		Kogt æg, brød		Frugtsalat med chokoladedrys
On.	27.		Gule ærter med sprængt grisenakke og medister		Kartofler, syltet rødbeder		Rødgrød med fløde
To.	28.		Kogt okse spidsbryst i peberrod sauce		Kartofler, dampet grønsagsstrimler		Oksekødssuppe med grønsager og boller
Fr.	29.		Pandestegt medisterpølse	Skysauce	Kartofler, rødkål med kirsebærvin		Hønsesalat med ristede bacon og brød
Lø.	30.		Barbecue marineret revlsben i skysovs		Kartofler, Coleslaw salat		Henkogt frugt med råcreme
Sø.	31.		Skinke mignonbøf i svampesauce med stegt bacon		Kartofler, glaseret perleløg		Citronfromage med flødeskum

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis der ønskes leveret a la carte retter,

bedes menuplanen retur senest den 20. september

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

Hovedretter i oktober

Nr. 1	Benløse fugle m. kartoffelmos samt grønsager
Nr. 2	Gule ærter m kartofler i tern m. medisterpølse, rugbrød og rødbede
Nr. 3	Forloren skildpadde m. ½ æg og flutes
Nr. 4	Kyllinge frikadeller m. løse ris, sauce, salat
Nr. 5	Fiskekrebinet m. kartoffel kroketter, skøn sauce og grønt
Nr. 6	Smørstegt fisk m. rösti kartofler, hollandaise, grønsager
Nr. 7	Rødbedebøf/ løg m. kartoffel rösti, sauce og pastasalat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	2 slags frisk frugt
Nr. 24	Øllebrød m/ flødeskum
Nr. 25	Ris a la mande/ kirsebærsovs

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.

Á 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.