

MENUPLAN FOR DECEMBER

Breelteparkens køkken


Tlf. 45160985 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Nr. Hovedret

Nr. Forret/dessert

On.	1.		Paneret sejfilet med fyld	Rejesauce	Kartofler, herregårdsgrønt		Ferskner med makron creme
To.	2.		Enebærgryde af grisenakke med grønsager		Kartoffelmos		Æblegrød med fløde
Fr.	3.		Kyllingefilet i karrysauce med grønsager og ristede kokos		Mix ris		Kartofelporresuppe med ristede bacon
Lø.	4.		Biksemad med kød	Bearnaisesauce	Syltede rødbeder		Alliancegrød med fløde
Sø.	5.		Bøf stroganoff af okseinderlår med et drys persille		Kartoffelmos		Dessertkage Gåsebryst
Ma.	6.		Millionbøf af okse med grønsager		Pasta Meditteranean		Skovbær grød med fløde
Ti.	7.		Stegt jule medister med æble og timian	Brun sauce	Kartofler, gammeldags rødkål		Valnøddetærte
On.	8.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatiseret sauce	Kartofler, dampet broccoli		Ananas med makronskum
To.	9.		Stegt kalvesteg i aspargessauce		Kartofler, bagt cherrytomat i pesto		Æblekage
Fr.	10.		Farsbrød af grisefars stegt som vildt i rødvinssauce		Stegte kartofler, rysteribs		Ærtesuppe med cremefraiche
Lø.	11.		Kødboller i karry af grisefars med drys af peberfrugt		Ris mix med ærter		Æbleskiver med marmelade
Sø.	12.		Stegt nakkefilet med provencekrydderi i portvin sauce		Kartofler, grønne bønner med bacon		Baileys fromage med flødeskum
Ma.	13.		Stegt ising filet med persille	Persillesauce	Kartofler, dampet gulerødder i skiver		Risengrød med kanelsukker
Ti.	14.		Kyllingefilet i karrysauce, løg, æbler grønsager samt drys af kokos		Ris med mix af peberfrugt		Thai suppe med kylling, citrongræs og kokos
On.	15.		Karbonade af kalve og grisekød	Skysauce	Kartofler, dampet rosenkål		Rombudding med saftsovs
To.	16.		Hakkebøf med bløde løg i brun pandesovs		Stegte kartofler, ovnstegt rødbedestave med honning		Hindbærroulade med flødeskum
							VEND 

Fr.	17.		Stegt rullesteg af grisenakke med svesker i brun sauce		Rösti kartofel, ærter med blomkålsbuketter		Skaldyrspate med brød
Lø.	18.		Paneret torskefilet	Hollandaise sauce	Kartofler, dampet grønsagsstrimler		Solbægrød med fløde
Sø.	19.		Stegt juleskinke i brun sovs		Kartoffelmos, stegt gulerodstave med timian		Fløderand med frugtsauce
Ma.	20.		Stegt kalvetykkam i kryddersauce		Kartofler, glaseret perleløg		Aspargessuppe med kødboller
Ti.	21.		Mørbrad af gris i flødesauce med svampe		Kartoffelmos		Frugtgrød med fløde
On.	22.		Stegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, grønsager		Muffins med blåbær
To.	23.		Pandestegte frikadeller af kalve og grisefars	Brun skysovs	Kartofler, ratatouille		Oksekød suppe med kødboller og urter
Fr.	24.		Stegt juleand med æbler og svesker	Andesauce	Hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål		Ris á lá mande med Kirsebærsauce
Lø.	25.		Culottesteg Texas marineret af gris i whiskysauce		Kartofler, romanabønner		Jordbær trifli med makron
Sø.	26.		Ovnbagt skinkesteg med appelsin i orangesauce		Kartofler, ovngrønsager		Rouladefragilitet med mokka creme
Ma.	27.		Lasagne med mozzarellaost		Tomatsalat med pesto		Gulerodskage med vanilje flødecreme
Ti.	28.		Kalkun schnitzel i kryddersauce		Kartofler,		Rødgrød med fløde
On.	29.		Ovnstegt revelsben i barbecuesauce		Kartofler, ærter med bacon		Krydret tomatsuppe med nudler og frisk basilikum
To.	30.		Kogt spidsbryst i peberrod sauce		Kartoffel kroketter, blomkål med gulerødder		Chokoladebudding med flødeskum
Fr.	31.		Hvidvinsdamp laks i hummersauce		Kartofler, dampet broccoli		Kransekage

Vi ønsker alle en glædelig jul samt et godt nytår

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis der ønskes leveret a la carte retter bedes menuplanen retur senest den 20. november, år 2021

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

À lá Carte i december

Nr. 1	Kold sylte stuede kartofler, sennep samt rødbeder
Nr. 2	Pandekager med indlæg af krydret oksekød, gratineret med ost hertil grønsags couscous og grøn salat
Nr. 3	Kalkun schnitzel med rodfrugtmos, grønt samt tyttebær.
Nr. 4	Kogt torsk med kartofler i skiver, sennepssauce, rødbeder og hakket æg.
Nr. 5	Gratin med salat samt smør.
Nr. 6	Stegt kylling med kartoffel i skiver, sauce samt grønt.
Nr. 7	Grønsagsgryde m. løse ris og salat.
Nr. 21	Legerede grønsagssuppe.
Nr. 22	Dagens frugtgrød m/fløde.
Nr. 23	2 slags frugt.
Nr. 24	Æbleskiver m/ marmelade.
Nr. 25	Ris a la mande, kirsebørsauce.

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.