

MENUPLAN FOR JANUAR

Breelteparkens køkken

Tlf. 45160985 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
Lø.	1.	Stegt farseret kalkunbryst i kryddersauce med drys af valnød		Kartofler, waldorfsalat	Konditorkage/tørkage
Sø.	2.	Eksotisk oksegryde af oksebov med bacon og cocktailpølser		Pasta med grønsager	Chokolademousse med flødeskum
Ma.	3.	Gratin med grønsager		Smør, grøn salat	Henkogt frugt med flødeskum
Ti.	4.	Pandestegt medisterpølse	Brun sauce	Kartofler, rødkål med kirsebærvin	Hyldebærsuppe med kammerjunker
On.	5.	Fiskefrikadeller af torskefilet	Krydret tomatsauce	Kartofler, dampet broccoli	Fløde legeret suppe af jordskokker
To.	6.	Indisk kylling Masala		Ris mix med peberfrugt i tern	Æblegrød med fløde
Fr.	7.	Kogt spidsbryst i peberrodssovs		Kartoffelmos med duetgrønt	Oksekød suppe med boller og grønsager
Lø.	8.	Dampet svinekam i svampesauce		Kartofler, couscous med basilikum	Jordbærgrød med fløde
Sø.	9.	Forløren Vildsvinekam i vildtsauce		Stegte kartofler, bønner med stegt bacon	Mango/appelsin fromage
Ma.	10.	Biksemad med kylling	Bearnaise sauce	Syltede rødbeder	Fløde legeret aspargessuppe med kødboller
Ti.	11.	Kyllingefilet i karrysauce med løg, æbler, grønsager og bambusskud		Kogte ris	Hindbærgrød med fløde
On.	12.	Ovnstegt revelsben med brun farin i kryddersauce		Kartofler, Coleslawsalat	Laksepaté med brød
To.	13.	Forløren skildpadde af oksebov med frikadeller, kød/fiske boller og sherry		Æg, flutes	Risengrød med kanelsukker
Fr.	14.	Dampe fiskefilet med stegt bacon i rejesauce		Kartofler romanobønner	Chokoladetærte
Lø.	15.	Stegt ribbensteg i skysauce		Kartofler, gammeldags rødkål	Gul alliancegrød med fløde
					VEND

Sø.	16.		Ramsløgs marineret grisenakke i rødvinssauce		Rösti kartoffel, glaseret perleløg		Bondepige med slør
Ma.	17.		Farserede porre med grise fars	Brun sauce	Kartofler, grønt		Solbægrød med fløde
Ti.	18.		Hvidløgs marineret kalkun schnitzel i paprikasauce		Stegte kartofler, bønnemix med sorte kikærter		Frugter med creme
On.	19.		Kogt sprængt nakke i sherrysauce		Kroketter, dampet rodfrugter		Tarteletter med kylling og asparges
To.	20.		Kylling i sur/sød sauce med bambus, ananas og grønsager		Kartoffelmos, broccoli		Rombudding med saftsauce
Fr.	21.		Fisk af Alaska Pollack Sharonsauce		Kartofler, slikærter		Æbletærte med flødeskum
Lø.	22.		Kødboller af grise fars i karrysauce med drys af peberfrugt		Kogt ris mix		Blåbærsuppe med kammerjunker
Søn	23.		Skinke mignonbøf af mørbrad i flødesauce med svampe		Kartofler, couscous med grønsager		Trifli med frugter makron og flødeskum
Ma.	24.		Rullesteg af grisenakke med bacon og salvie i skysauce		Kartofler, ristede gulerodstave med timian		Kalvekødssuppe med boller og grønsager
Ti.	25.		Italiensk Pasta Carbonara med skinke og bacon		Italiensk tomat salat		Blommegrød tilsmagt med rom hertil makron og flødeskum
On.	26.		Stegt sej med fyld af på underlag af grønsagers strimler	Rejesauce	Kartofler		Fløderand med chokoladesauce
To.	27.		Bøf Stroganoff af okseinderlår med løg, bacon og gulerødder		Kartoffelmos		Roulade med hindbær hertil flødeskum
Fr.	28.		Farsbrød af grise med peberfrugt i kryddersauce		Kartofler, pesto bagt Cherry tomat		Sveskegrød med drys af ristede mandler hertil fløde
Lø.	29.		Hakkebøf med bløde løg i flødesauce		Stegt kartofler, dampet rosenkål		Legeret kartoffelsuppe med bacon
Sø.	30.		Kalkun tournedos marineret med mango/chili i kryddersauce		Kartofler, majs med tern af peberfrugt		Ymerfromage med hindbærdrys
Ma.	31.		Husarsteg med indlæg af bacon, løg og svampe af svine nakke i kryddersauce		Kartofler, ærter med stegt bacon		Frugtgrød med fløde

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

À lá Carte i januar

Nr. 1	Stegt kalvelever i flødesauce med bløde løg og bacon, hertil kroketter samt grønsager.
Nr. 2	Gullasch af oksebov med pølser og grønsager hertil kartoffelmos
Nr. 3	Stegt krebinet med stuede ærter/gulerødder hertil stegte kartofler i skiver.
Nr. 4	Indisk kylling Masala med kokosflager med mix ris drys af peberfrugt
Nr. 5	Stegt fiskefilet med kartofler i skiver, hvidvinsauce, grønsager
Nr. 6	Sejfilet gratineret med citrus hertil kartofler i både, hollandaisesauce og grønsager
Nr. 7	Farsbrød m/champignon/nødder m. kartofler i både, sauce samt salat
Nr. 21	Fløde legeret grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød med fløde
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Frugter med creme
Nr. 25	Æbletærte m/flødeskum

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.

