

MENUPLAN FOR FEBRUAR

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**

Ti.	1.		Rullesteg af grisenakke med persille i skysauce		Kartofler, dampet broccoli		Syltet frugter med ymercreme
On.	2.		Fiskekrebinet af sejfilet med porre og gulerødder	Tomatsauce	Kartofler, romanabønner		Tyttebær ris
To.	3.		Farsbrød af gris med peberfrugt i pebersauce		Stegte kartofler, dampet rosenkål		Creme brulé med karamel sovs
Fr.	4.		Paprikagryde med bov af gris, bacon samt grønsager		Ris med ærter		Roulade med hindbær hertil flødeskum med knas
Lø.	5.		Kålrouletter med fars af gris i skysovs tilsmagt med tyttebær		Kartofler, majs med peberfrugtmix		Alliancegrød med fløde
Sø.	6.		Kalvesteg af yderlår stegt som vildt i skysauce		Kartoffelmos, waldorfsalat		Romfromage med flødeskum
Ma.	7.		Kalvefrikasse af kalvebov med ærter og gulerødder		Kartofler		Paprikasuppe med creme fraiche
Ti.	8.		Grønsags gratin		Smør, råkostsalat		Kirsebær grød med fløde
On.	9.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Citronsauce	Kartofler grønsags couscous		Æblearte Normande med flødeskum
To.	10.		Kalvegryde med kalveyderlår og dild		Kartofler, broccoli		Oksekød suppe med kød og melboller
Fr.	11.		Karrygryde med bov fra gris, løg, æbler og grønsager		Wokbase med nudler		Frugtsuppe med kammerjunker
Lø.	12.		Pandestegte frikadeller	Stuvede hvidkål	Kartofler		Syltet ananas med makronskum
Sø.	13.		Dampet laks i hollandaisesauce		Kartofler, hvedekornspilaf med sojabønner		Cheesecake med mango og passionsfrugt
Ma.	14.		Farseret kamfilet af gris med bacon i kryddersauce		Kartofler, workmix		Abrikosgrød med fløde
Ti.	15.		Okse gullasch af oksetykkam med gulerødder i skiver		Kartoffelmos		Legeret blomkålssuppe tilsmagt med pesto
On.	16.		Hakkebøf med bløde løg i løgsauce		Fløde kartofler, ærter med bacon		Hyldebærsuppe med kammerjunker
							VEND 

To.	17.		Kogt hamburgerryg i stuvede grønlangkål		Kartofler, sennep		Skaldyrssalat med brød
Fr.	18.		Enebærgryde med bov fra gris, grønsager		Kartofler		Hindbægrød med fløde
Lø.	19.		Stegt pande medisterpølse med æbler og timian	Brun sauce	Kartofler, rødkål		Valnøddetærte
Sø.	20.		Kalkuntournedos marineret med chili og mango i rødvinssauce		Rösti kartofler, bønner med ristede mandler		Pandekager med marmelade
Ma.	21.		Bagt kyllingefile med persille på underlag af grønsager i strimler	Paprikasauce	Mix ris		Jordbægrød med fløde
Ti.	22.		Forloren skildpadde af oksebov med frikadeller, kødboller og sherry		Æg, brød		Pære med chokoladesauce
On.	23.		Stegt paneret rødspættefilet	Persillesauce	Kartofler, stegt gulerodstave med timian		Fløde legeret ærtesuppe
To.	24.		Brunkål med kogeflæsk og medisterpølse		Kartofler, sennep		Prinsessebudding med citron og vanilje
Fr.	25.		Kalvelevergryde med løg og cocktailpølser		Kartoffelmos, majs med peberfrugt i tern		Risengrød med kanelsukker
Lø.	26.		Krydderstegt revelsben i skysauce		Kartofler, gammeldags rødkål		Brænde figer med skum
Sø.	27.		Kyllingefilet i aspargessøvs med drys af persille		Kartofler, ærter og majs		Rabarberkage med makron og flødeskum
Ma.	28.		Fynsk gullasch af grisenakke med æbler og perleløg		Kartoffelmos, dampet broccoli		Stikkelsbægrød med fløde

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

A lá carte retter i februar

Nr. 1	Bøf stroganoff med kartoffelmos samt grøntsager.
Nr. 2	Gule ærter m/kartofler i tern. med medisterpølse, rugbrød samt rødbeder.
Nr. 3	Græske frikadeller med løse ris, sauce af fennikel og kommen, grøntsager.
Nr. 4	Kogt kylling i flødepeberrod stegte kartofler samt grøntsager.
Nr. 5	Chili con Carne af oksekød med grøntsager, hertil ris med majs
Nr. 6	Kalkun schnitzel med rødvinssauce, kartofler i både samt grøntsager.
Nr. 7	Bønne-bøffer med nøddestuvet rosenkål og kroketter.
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød med fløde
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Bygvælling m/ kanel-sukker
Nr. 25	Kræmmerhuse m./hindbærskum.

Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Det ene er til dig selv. Det andet, kan du returnere til køkkenet (med chaufføren), hvis du 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 du 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.

