

MENUPLAN FOR JUNI

Breelteparkens køkken

Tlf. 21 34 27 31 mellem Kl. 12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

| Dato | Nr. | Hovedret | | Nr. | Forret/desser |
|------|-----|--|--------------------------|--|--|
| On. | 1. | Fiskefrikadeller med forårsløg | Citronsauce | Kartofler, ærter med peberfrugt | Hasselnøddetærte med flødeskum |
| To. | 2. | Ovnstegt kold krydder skinke Kold ret | Kold grøn kartoffelsalat | Blandede grøn salat m/grønne asparges | Blommegrød med fløde |
| Fr. | 3. | Kalkun Gordon bleu | Bearnaise sauce | Stegt bådkartofler, ærter | Æbletærte crumble med crème Chantilly |
| Lø. | 4. | Kalvefrikasse på kalvebov med forårsgønt og grønne asparges | | Kartofler | Oksekødssuppe med urter og kød/melboller |
| Sø. | 5. | Skinkeculotte med mango og chili i skysauce | | Kartofler, stegt rodfrugter | Citronfromage med flødeskum |
| Ma. | 6. | Rødspættefilet med laksemousse i rejesauce | | Kartofler, majs med peberfrugt | Ferskner med makronskum |
| Ti. | 7. | Rullesteg af grisebryst med bacon og salvie i brun sauce | | Stegt kartofler, kold sommersalat med nødder | Jordbær med fløde |
| On. | 8. | Græsk Mussaka m/kartoffel tilberedt m/okse/lammekød | | Tzatziki | Lakse pate med dressing og brød |
| To. | 9. | Pandestegt kylling frikadeller | Kryddersauce | Pastasalat med tomatpesto og soltørret tomater | Sveskegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde |
| Fr. | 10. | Indisk kylling Tikka Masala med grønsager | | Bønnesalat med kikærter | Roulade med fragilite og mokka |
| Lø. | 11. | Kogt sprængt spidsbryst i peberoddesauce | | Kartofler, stegte gulerødder stave | Legeret hønsekødssuppe med stegt kalkunbacon |
| Sø. | 12. | Kalkun schnitzel i champignonsauce | | Rösti kartoffel, ærter med bacon | Panacotta med drys af pistacienødder |
| Ma. | 13. | Ising meunierestegt m/ citron og persille med grønne asparges | Persillesauce | Kartofler, ærter med stegt bacon | Æblegrød med fløde |
| Ti. | 14. | Labskovs på grisenakkefilet med peber og laurbær og sort peber | | Salat med syltet rødbede, revet peberrod og purløg | Flødelegeret aspargessuppe med kødboller |
| | | | | | VEND → |

| | | | | | | | |
|------------|------------|--|---|-----------------------------|--|--|---|
| On. | 15. | | Farsbrød med soltørret tomater og fetaost | Krydder sauce | Kartofler, bønner med hasselnødder | | Vandbakkelse med fløde creme |
| To. | 16. | | Kold varm røget laksefilet Kold ret | Kartoffelsalat | Salat med grønt skær og soltørret tomater | | Cheesecake med mango og passionsfrugt |
| Fr. | 17. | | Gratin med grønsager | | Smør, grøn salat | | Kold jordbærsuppe med flødeskum |
| Lø. | 18. | | Skinkegyde på bov af gris med grøntsager | | Mix ris | | Pandekager med jordbær syltetøj |
| Sø. | 19. | | Ovnstegt ribbensteg m/appelsin drys | Brun sovs | Kartofler, rødkål med kirsebærvin og kommen | | Romfromage drysset med krymmel af salt caramel |
| Ma. | 20. | | Hakkebøf m/bacon i kryddersauce | | Kartofler, kogt broccoli | | Jordbær koldskål med kammerjunker |
| Ti. | 21. | | Stegt pandemedister | Sky sauce | Fløde kartofler, bagte cherry tomater med pesto | | Henkogt frugt med creme, tilsmagt med cointreau |
| On. | 22. | | Biksemad af kylling | Bearnaise sauce | Syltet rødbeder | | Jordbær med fløde |
| To. | 23. | | Kalkun tournedos med mango/chili i whiskysauce | | Stegte kartofler, sylte rødløg | | Othello lagkage med marcipan |
| Fr. | 24. | | Fiskefrikadeller med grønsager | Citronsauce | Kartofler, stegte gulerødder med honning | | Bradepandekage med karamel |
| Lø. | 25. | | Kødboller af grisefars i karry sauce med drys af peberfrugt | | Ris, romanabønner | | Rødgrød med fløde |
| Sø. | 26. | | Mørbradbøf af grise i svampeflodesauce | | Kartofler, stegt peberfrugt i strimler | | Skovbær trifli m/makron |
| Ma. | 27. | | Svensk bøf Lindstrøm m/rødbede og kapers i brun sauce | | Brasede kartofler, grønne bønne m/hvidløg | | Legeret grønsagssuppe med brød croutoner |
| Ti. | 28. | | Stegt paneret Alaska sejfilet | Tomatiseret bearnaise sauce | Kartofler, dampet blomkål | | Frugtsalat med chokoladedrys |
| On. | 29. | | Kogt spidsbryst i peberrod sovs | | Kartofler, dampet broccoli | | Solbærgrød med fløde |
| To. | 30 | | Ovn braiseret revelsben i skysovs | | Ristede kartofler m/paprika og hvidløg, Coleslaw | | Gammeldags rabarberkage m/flødeskum og pistacienødder |

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 20. maj, 2022

NAVN.....

ADRESSE.....

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

For juni måned, 2022

| | | |
|--------|---|---------------------|
| Nr. 1 | Lammefrikadeller m. kartofler i både, mintsauce, tzatziki | |
| Nr. 2 | Kødboller i selleri med peberfrugt m. kogt ris | |
| Nr. 3 | Snitzel m. kartofler i både, sovs, ærter | |
| Nr. 4 | Skinke m. kold kartoffelsalat, salat | RETTE SERVERES KOLD |
| Nr. 5 | Varmrøget Laks m. marineret kartoffelsalat, salat | RETTE SERVERES KOLD |
| Nr. 6 | Broccolimedaljon m. græsk bulgur, sovs, grønt | |
| Nr. 7 | Grønsagstærte m. salat | |
| Nr. 21 | Dagens grønsagssuppe | |
| Nr. 22 | Dagens frugtgrød | |
| Nr. 23 | Jordbær, fløde | |
| Nr. 24 | Frugter m/råcreme | |
| Nr. 25 | Pandekager med syltetøj | |

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. 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. 21342746 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. 21342731 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.