


MENUPLAN FOR JULI

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/dessert		
Fr.	1.		Ising filet med laksemousse i rejesauce			Kartofler, workmix		Fløderand med karamelsauce
Lø.	2.		Hvidvinsgryde af grisenakke med grønsager			Kartoffelmos med krydderurter		Rejesalat med brød
Sø.	3.		Schnitzel af svinemørbrad i løgsauce			Ristede kartofler, ærter med bacon		Konditorkage Gåsebryst
Ma.	4.		Okse hakkebøf med bacon og bløde løg i bearnaisesauce			Kartoffelkroetter, coleslaw salat		Abrikosgrød ristede mandelsplitter hertil fløde
Ti.	5.		Oksekøds lasagne med mozzarellaost			Tomatsalat med oliven		Fransk pate Provencial med cornichons samt brød
On.	6.		Enebærgryde af grisenakke			Kartofler, dampet bønner		Jordbær med fløde
To.	7.		Kogt hamburgerryg	(Kold ret) Peberrodscreme		Kartoffelsalat, grøn sommersalat		Ananaskoldskål med kammerjunker
Fr.	8.		Fyldt rødspættefilet med broccoli og ost på underlag af grønsagsstrimler	Tomatsauce		Raspede kartofler		Hytteret med solbærsauce
Lø.	9.		Karrygryde af grisenakke med grønsager og ananas			Ris mix med peberfrugt i tern, ristede kokoschips		Hindbærgrød med fløde
Sø.	10.		Kyllingefilet i paprikasauce med ristede baconern			Ristede bådkartofler, thai grønsager		Gulerods tærte med vanilje flødecreme
Ma.	11.		Pandestegt medister	Brun sovs		Flødekartofler, råsyltet ribs		Ærtesuppe med creme fraiche
Ti.	12.		Stegt fiskefilet med persille og citron	Purløgssauce		Kartofler, stegt trikolore grønsager		Frugt smoothie
On.	13		Millionbøf med oksekød og grønsager			Grov pasta		Kold jordbærsuppe med hyldeblomst flødeskum hertil
To.	14.		Kødboller i tomatsauce med basilikum			Persille kartofler, majs med peberfrugt		Cheesecake med jordbær
Fr.	15.		Ovnbagt skinkesteg med stuede sommerkål			Kartofler med dild		Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
								VEND 

Lø.	16.		Bankekød af okseklump med peber og laurbær		Kartoffelmos, tyttebærsylt		Jordbærgrød med fløde
Sø.	17.		Dampet laksfilet med krydderurter i hummersauce		Kartofler, grønne grønsager		Pærer Belle Helene m/chokoladesauce flødeskum
Ma.	18.		Sommergryde af okseklump med grønsager		Kartoffelmos med grønne krydderurter, gulerødder i skiver med ærter		Kold rabarbersuppe med sherry hertil cremefraiche
Ti.	19.		Fiskefrikadeller af torskefilet på underlag af ristede grønsager	Citronsauce	Kartofler, ristede grønsager		Henkogt frugt med ymercreme
On.	20.		Braiseret oksesteg af tykkam i rødvin sauce		Kartoffelmos, bagt cherrytomat i pesto		Sveskegrød med ristede mandler hertil fløde
To.	21.		Pandestegte frikadeller	Brun sauce	Kartofler, dampet broccoli		Ymerkoldskål med jordbær
Fr.	22.		Sejfilet gratineret med mandelflager	Tomatsauce	Kartofler, bønner med bacon		Aspargesuppe med kødboller
Lø.	23.		Gratin med grønsager	Smør	Råkostsalat		Roulade med hindbærmarmelade hertil flødeskum
Sø.	24.		Stegt skinkeculotte mango/chili marineret i kryddersauce		Stegt kartofler, stegte gulerødder med timian		Ananasfromage med flødeskum
Ma.	25.		Italiensk Pasta Carbonara med skinke og bacon		Bulgursalat med persille og soltørret tomater		Italiensk cheesecake med skovbær
Ti.	26.		Kalvegullasch af kalvebov med cocktailpølser		Kartoffelmos, sauter grønt		Tarteletter med høns og asparges
On.	27.		Farseret kalkunbryst i madeirasauce med ristede valnødder		Kroketter, pesto bagt cherrytomater		Gammeldags æblekage med brun farin hertil flødeskum
To.	28.		Bombaymarineret svinekam	(Kold ret) Urtdressing	Kartoffelsalat, bulgursalat		Frugtkoldskål med kammerjunker
Fr.	29.		Dampet fiskefilet i hollandsaisauce med rejer		Kartofler, gulerødsråkost		Frugtsalat med chokoladestykker
Lø.	30.		Kødboller af grisekød i karrysauce med drys af peberfrugt		Mix ris med grønne ærter		Kirsebær grød med fløde
Sø.	31.		Kalvesteg af tykkam i aspargesovs		Kartofler, ærter med perleløg		Panna Cotta med syltede rabarber

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

ADRESSE.....

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

À lá Carte i juli

Nr. 1	Kogt sprængt kam m. kartofler i både, stuvet sommerkål
Nr. 2	Stegt paneret kylling m. kartoffelmos, karrysauce samt grønsager
Nr. 3	Frikadeller m. kartoffelsalat, grøn salat OBS! RETTE SPISES KOLD
Nr. 4	Cordon bleu m. kartofler i skiver, sky sovs, grønsager
Nr. 5	Røget makrel m. kartoffelsalat samt salat. OBS! RETTE SPISES KOLD
Nr. 6	Paneret rødspættefilet m. rösti kartofler, persillesovs og grøntmix
Nr. 7	Gratin m. salat, smør
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Jordbær m/ fløde
Nr. 24	Koldskål, kammerjunkere
Nr. 25	Kræmmerhuse, jordbærskum

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. 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. 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.