

MENUPLAN FOR AUGUST

Breelteparkens køkken

Tlf. 21342731 mellem kl. 12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr	Hovedret			Nr	Forret/dessert
Ma.	1.	Okse Chili con Carne med bønner, majs og peberfrugt		Ris, kold yoghurt dressing med krydderurter		Tomatsuppe med basilikum og kødbolle
Ti.	2.	Grønsags gratin	Smør	Råkostsalat		Henkogt frugt m/ råcreme
On.	3.	Pandestegte kyllingefrikadeller	Stuede sommerkål	Stegte kartofler med paprika		Gul budding m/saftsauce
To.	4.	Rullesteg af grisenakke med bacon og salvie i kryddersauce		Kartofler, Coleslaw		Hindbægrød med fløde
Fr.	5.	Biksemad med kød	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder		Tærte
Lø.	6.	Langtidssimret gullasch af oksebov		Kartoffelmos med krydderurter		Hønsesalat hertil brød
Sø.	7.	Brasseriet kalvesteg af kalvetykkam i skysauce		Pom. røsti, tærte med grønsager		Konditorkage Gåsebryst
Ma.	8.	Orientalisk karrygryde med grise nakke, bambusskud og ananas		Mix ris med peberfrugt		Pastinaksuppe med stegt bacontern
Ti.	9.	Farseret kalkunbryst med valnødder i skysauce		Stegt kartofler, stegt grilltomat		Solbægrød med fløde
On.	10.	Butterdej med rejer og asparges	Paprikasauce	Kartofler, dampet blomkål		Rabarberdessert med chokolade
To.	11.	Kogt skinke Provence med kartoffelsalat	Kold ret	Blandet grøn salat med Cherry tomat		Blomkålssuppe med ristet bacon
Fr.	12.	Frikasse af svinenakke med gulerødder og ærter		Kartofler		Skaldyrssalat med brød
Lø.	13.	Græsk Moussaka med aubergine og kartofler		Salat med feta og edamamebønner		Tærte med rabarber hertil flødeskum
Sø.	14.	Kamfile af gris farseret med bacon i svampesauce		Stegt kartofler, bagt cherrytomater i rød pesto		Tyttebærris
Ma.	15.	Farsbrød af gris med peberfrugt i skysovs		Kartofler, ratatouille		Koldskål med hyldeblomst og kammer junker
						VEND 

Ti.	16.		Karbonade af hakket grisekød	Stuede gulerødder og ærter	Kartofler		Broccolisuppe med riste mandler
On.	17.		Farseret porrer med fars af grisekød	Lys sauce	Kartofler, grønsager		Blåbærgrød m/fløde
To	18.		Stegt farseret ribbensteg i brun sovs		Kartofler, trikoloreremix		Kold frugtsuppe m/skum
Fr.	19.		Indbagt kylling med broccoli/oste creme	Paprika sovs	Kroetter, bønner med stegt bacon		Jordbærgrød m/fløde
Lø.	20.		Sejgratin med topping af mandler	Citron sauce	Kartofler, majs		Abrikoser m/ flødeskum
Sø.	21.		Bouef stroganoff af okseyderlår		Kartoffelmos, coleslaw		Appelsinfromage med flødeskum
Ma.	22.		Stegt laksfilet m/pesto i Hollandaisesauce		Kartofler, grønsags couscous		Alliancegrød med fløde
Ti.	23.		Amagergryde af grisenakke		Kartofler, spansk grill grønsag		Rabarbere stikkelsbær kage med flødeskum tilsmagt med vanilje
On.	24.		Kalkun Gordon bleu med skinke og ost	Rødvin sauce	Rósti, ærter med stegt bacon		Ananas /ferskner med flødeskum
To.	25.		Skipper torsk på underlag af grønsags strimler	Hummer sauce	kartofler		Frugtgrød med fløde
Fre.	26.		Kylling Tikka Masla med mandelsplitter		Ris, kold salat af bomkålsris		Laksepaté med brød
Lø.	27.		Paprikagryde af okseinderlår med grønt		Kartoffelmos m/urter		Pærer i portvin m/karamelsauce
Sø.	28.		Ovnstegt skinkesteg med chili og vanilje i barbecuesauce		Kartofler, broccoli med drys af nødder		Fløderand m/jordbærsauce
Ma.	29.		Kødboller af gris i karrysovs med drys af peberfrugt		Ris		Pandekager med syltetøj
Lø.	30.		Fyldt skrubbe med broccoli og ost	Tomatsauce	Kartofler, bønner		Rabarberggrød med fløde
On.	31.		Pandestegte frikadeller af grisekød	Brun sauce	Kartofler, gammeldags rødkål		Chokoladecake

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

À lá Carte i august

Nr. 1	Kold varm røget laks m. kartoffelsalat og grønt KOLD RET
Nr. 2	Stegt kylling m. bearnaise, ristede kartofler samt grønsager
Nr. 3	Stegt lever i sauce med løg og bacon m. båndkartofler, grønsager
Nr. 4	Fiskefrikadeller m. kartofler i skiver, citronsaucé og salat
Nr. 5	Fisk med topping m. pom-røsti kartofler, tomatsauce og salat
Nr. 6	Gulerodsmedaljon m. kartofler i skiver, persillesovs og salat
Nr. 7	Vegetar risret m. urtesauce, salat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Frisk ananas, blåbær og hindbær
Nr. 24	Smoothie
Nr.25	Kage

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.