

VEGETAR MENUPLAN FOR AUGUST

Breelteparkens køkken Tlf. 2134 2731 mellem kl. 12-13

HUSK: Kun afbestilling/genbestilling af mad i hverdage

Ma	1	Chili sin carne		Ris, kold yoghurt dressing m/krydderurter
Ti	2	Grønsags gratin	Smør	Råkostsalat
On	3	Brocolideller	Stv. Sommerkål	Stegt kartoffel med paprika
To	4	Farsbrød m/butterbeans	Kryddersauce	Kartofler, Coleslaw
Fr	5	Vegetar biksemad	Bearnaise	Syltet rødbeder
Lø	6	Gullasch m/kidneybønner		Kartoffelmos m/krydderurter
Sø	7	Nøddesteg	Skysauce	Pom. Røsti, tærte m/grønsager
Ma	8	Orientalisk karrygryde m/torfu /bambus/ananas		Mix ris m/peberfrugt
Ti	9	Stegt Quornfilet	Skysauce m/valnødder	Stegt kartoffel, gril tomat
On	10	Paneret aubergine	Paprikasovs	Kartofler, dampet blomkål
To	11	Squashdeller	Kold ret	Kartoffelsalat, grøn salat m/cherrytomat
Fr	12	Frikasse af tofu m/gulerødder/ærter		Kartofler
Lø	13	Vege. Mousakka		Salat m/feta og edamamebønner
Sø	14	Paneret tofu	Svampesauce	Stegt kartoffel, bagt cherrytomat i rød pesto
Ma	15	Vegetar farsbrød m/peberfrugt	Skysauce	Kartofler, ratatouille
Ti	16	Vegetar karbonade	Stv. Gulerødder og ærter	Kartofler
On	17	Farseret porre	Lys sauce	Kartofler, grønnsager
To	18	Selleri sticks	Brun sauce	Kartoffelmos, trikoloreremix
Fr	19	Tærte m/broccoli og ost		Bønnemix
Lø	20	Blomkåldeller	Citronsauce	Kartofler, majs
Sø	21	Vegetar stroganoff m/kidney bønner		Kartoffelmos, Coleslaw
Ma	22	Dahl m/linser, squash kokosmælk		Couscous m/grønsager
Ti	23	Amagergryde m/butterbeans		Kartofler, spansk gril grønt
On	24	Stegt Quornfilet	Rødvinsauce	Pom. Røsti, ærter
To	25	Selleribøf på underlag af grønnsager	Urtesauce	Kartofler
Fr	26	Tikka Masala af Quorn m/mandelsplitter		Ris, kold salat af blomkålsris
Lø	27	Paprikagryde m/torfu og grønt		Kartoffelmos m/urter
Sø	28	Rødbedebøf	Bearnaisesovs	Kartofler, broccoli m/drys af nødder
Ma	29	Vege boller i karry		Ris
Ti	30	Pastaret m/broccoli/soltør. Tomat i ostesauce		Bønner
Sø	31	Vege deller	Brun sovs	Kartofler, gammeldags rødkål

Vegetar der spiser fisk/kylling, får efter den alm. menuplan. Vælges a la carte, rettes det på den alm. menuplan og sendes retur. Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.

