

MENUPLAN FOR NOVEMBER

Breelteparkens køkken

TLF. 21342731 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.	Pandestegte frikadeller af kalve og grisefars	Skysovs	Kartofler, dampet blomkål	Pandekager med marmelade
On.	2.	Bøf Bourgogne af okseinderlår med bacon og gulerødder		Kartoffelmos	Hindbærgrød med fløde
To.	3.	Dampet fiskefilet på underlag af grønsager	Hummersauce	Kartofler	Frugtsalat med chokolade
Fr.	4.	Honningmarineret skinkesteg i whiskysauce		Flødekartofler, Waldorfsalat	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Lø.	5.	Wienerschnitzel af grisemørbrad	Skysauce	Stegte kartofler, ærter	Legeret champignonsuppe med rugbrødchips
Sø.	6.	Vild ragout med persille		Kartoffelmos med rodfrugter hertil rysteribs	Frugt med råcreme
Ma.	7.	Stegt kyllingefilet i rødvin sovs		Kartofler, dampet broccoli	Jordsokkesuppe med persille pesto
Ti.	8.	Hvidkåls roulette med grisefars i skysovs med bacon		Kartofler, dampet rodfrugter	Stikkelsbærgrød med fløde
On.	9.	Stegt fiskefilet	Persillesovs	Kartofler, majs med peberfrugtmix	Chokolade tærte
To.	10	Stegt Mortensand med æbler og svesker	Andesauce	Kartofler, gammeldags rødkål	Gammeldags æblekage med flødeskum og brun farin
Fr.	11	Provencegryde af grisenakke med grønsager		Kartoffelmos med krydderurter, syltet drueagurker	Tarteletter med høns og asparges
Lø.	12	Ovnstegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, rødkål med kirsebærvin	Ferskner med hindbærsauce med flødeskum
Sø.	13	Bankekød af okseyderlår med peber og laurbær		Kartoffelmos, dampet broccoli	Romfromage med flødeskum
Ma.	14	Farsbrød af gris med fetaost i kryddertomat sauce		Kartofler, græsk bulgursalat soltørret tomater	Rabarbergrød med fløde
					VEND 

Dato		Nr. Hovedret		Nr. Forret/dessert			
Ti.	15		Thai gryderet af oksebov med karry og grønsager		Ris med ærter		Frugtsalat med ymercreme
On.	16		Fiskefrikadeller af torskefile	Citron sauce	Kartofler, slikærter		Solbærtrifli med makroner
To.	17		Dampet svinekam i svampesauce		Kartoffelmos, bønner med bacon		Risengrød med kanel sukker
Fr.	18		Karbonade af kalve og grisekød	Stuede blomkål	Kartofler, syltede rødbede		Legeret aspargessuppe med kødboller
Lø.	19		Bøf Lindstrøm, oksekød med rødbeder og kapers i kryddersovs		Stegte kartofler, vintergrønt		Fløderand med karamelsauce
Sø.	20		Helstegt honning marineret skinke i brun sovs		Kartofler, wok mix		Æbleskiver med marmelade
Ma	21		Dampet laksefilet i hollandaisesauce		Kartofler, bønner ristede mandler		Pærer med chokoladesauce
Ti.	22		Kogt spidsbryst i peberrod sauce		Kartofler, dampet broccoli		Vaniljebudding med rød saft sauce
On.	23		Kalvegryde af bov i dildsauce med grønsager		Kartofler, bulgursalat		Blåbær muffin
To.	24		Boller af grisefars i selleri med et drys af peberfrugt		Persille kartofler		Ris a la mande med kirsebærsauce
Fr.	25		Indbagt kyllingefilet med persille på underlag af grønsager	Paprikasauce	Ris mix med peberfrugt		Oksesuppe med boller og grønsagssags urter
Lø.	26		Farseret fiskefilet med laksefars i hummersauce		Kartofler, gulerodstave		Sveskegrød med fløde
Sø.	27		Nakke stegt som vildt i vildtsauce		Kartoffelbåde, dampet rodfrugt		Frugt trifli med makroner
Ma.	28		Paprikagryde af grise nakke med grønsager		Kartoffelmos		Flødelegeret grønsags suppe
Ti.	29		Kalkun Gordon bleu med skinke og ost	Champignon sauce	Kartofler, grøn duet grønsag		Valnød tærte
On	30		Rullesteg af grisenakke med svesker i brun sovs		Rösti kartoffel, bønner med ristede bacon		Fløde legeret broccoli suppe

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis der ønskes leveret a la carte rette bedes menuplanen retur senest den 20. oktober 2022

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

À lá Carte i november

Nr. 1	Schnitzel med flødekartofler, sauce, salat
Nr. 2	Brændende kærlighed med pølser og bacon. Hertil rødbeder.
Nr. 3	Stegt laks med rösti kartofler, tomatiseret hollandaisesauce, grillstegte grønsager
Nr. 4	Falafel (kikærtebolle) med kartoffelkroetter, sauce og salat.
Nr. 5	Legeret grønsagssuppe
Nr. 6	Dagens frugtgrød m/fløde
Nr. 7	2 slags frugt
Nr. 8	Fløderand m/ frugt

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