

VEGETAR MENUPLAN FOR NOMVEMBER

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

HUSK: Kun afbestilling/genbestilling af mad i hverdage

Ti	1	Vegetardeller	skysauce	Kartofler, dampet blomkål
On	2	Vege Bourgogne m/grønsager		Kartoffelmos
To	3	Farsbrød af rodfrugter	Brun sauce	Kartofler, pastinak
Fr	4	Svampesteg	Whiskysauce	Kartofler, Waldofsalat
Lø	5	Vegetarisk schnitzel	Svampesauce	Kartofler, ærter
Sø	6	Vildtgryde m/Quin bits		Kartoffelmos m/rodfrugter
Ma	7	Vegetar pulled seitan	Skysauce	Kartofler, dampet broccoli
Ti	8	Hvidkål roulette m/grønsager	Skysauce	Kartofler, dampet rodfrugter
On	9	Filet i persillesauce		Kartofler, majs m/peberfrugt
To	10	Stegt linsefilet	Andesauce	Kartofler, rødkål m/kirsebærvin
Fr	11	Afrikansk gryderet m/grønsager		Kartoffelmos m/urter
Lø	12	Ovnstegt nøddesteg	Brun sauce	Kartofler, rødkål
Sø	13	Vegetar gryderet		Kartoffelmos
Ma	14	Farsbrød m/fetaost	Tomatsauce	Kartofler, bulgursalat
Ti	15	Thai karryret m/linser		Ris m/ærter
On	16	Vege frikadeller	Pandesauce	Kartofler, slikærter
To	17	Svampesteg	Kryddersauce	Kartoffelmos, bønner
Fr	18	Kål krebinetter	Stv. blomkål	Kartofler, syltet rødbeder
Lø	19	Rødbedebøf	Kryddersauce	Stegt kartofler, vinter grønt
Sø	20	Nøddesteg i sauce		Kartofler, wokmix
Ma	21	Filet i Hollandaisesauce		Kartofler, bønner m/ristede mandler
Ti	22	Kikærtsteg i peberrod sauce		Kartofler, dampet broccoli
On	23	Vegetarisk gullasch		Kartoffelmos, bulgursalat
To	24	Vegetar boller i sellerisovs		Persille kartofler
Fr	25	Tofu vegetar m/grønsager		Ris mix m/peberfrugt
Lø	26	Vegetar filet i hummersauce		Kartofler, gulerodstave
Sø	27	Linsesteg i vildtsauce		Kartoffelbåde, dampet rodfrugter
Ma	28	Paprikagryde m/linser		Kartoffelmos
Ti	29	Gordon blue på risotto	Champignonsauce	Kartofler, duet grønt
On	30	Grøn fars i brun sauce		Rösti kartoffel, bønner

Vegetarer, 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.