

MENUPLAN FOR DECEMBER

Breelteparkens køkken


Tlf. 21 34 27 31 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Nr. Hovedret

Nr. Forret/dessert

To.	1.		Hakkebøf med bløde løg i brun pandesovs		Stegte kartofler, ovnstegt rødbedestave med honning		Kirsebær grød med fløde
Fr.	2.		Kyllingefilet i karrysauce med grønsager og ristede kokos		Mix ris		Kartofelporresuppe med ristede bacon
Lø.	3.		Biksemad med kød	Bearnaisesauce	Syltede rødbeder		Alliancegrød med fløde
Sø.	4.		Bøf stroganoff af okseinderlår med et drys persille		Kartoffelmos		Hindbærroulade med skum
Ma.	5.		Millionbøf af okse med grønsager		Pasta Mediterraneoan		Skovbær grød med fløde
Ti.	6.		Stegt jule medister	Brun sauce	Kartofler, gammeldags rødkål		Valnøddetærte
On.	7.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatiseret sauce	Kartofler, dampet broccoli		Ananas med makronskum
To.	8.		Stegt kalvesteg i aspargessauce		Kartofler, bagt cherrytomat i pesto		Æblekage
Fr.	9.		Farsbrød af grisevars stegt som vildt i rødvinssauce		Stegte kartofler, rysteribs		Ærtesuppe med cremefraiche
Lø.	10.		Kødboller i karry af grisevars med drys af peberfrugt		Ris mix med ærter		Æbleskiver med marmelade
Sø.	11.		Stegt nakkefilet med provencekrydderi i portvin sauce		Kartofler, grønne bønner med bacon		Baileys fromage med flødeskum
Ma.	12.		Stegt ising filet med persille	Persillesauce	Kartofler, dampet gulerødder i skiver		Risengrød med kanel sukker
Ti.	13.		Kyllingefilet i karrysauce, løg, æbler grønsager samt drys af kokos		Ris med mix af peberfrugt		Thai suppe med kylling, citrongræs og kokos
On.	14.		Karbonade af kalve og grisekød	Skysauce	Kartofler, dampet rosenkål		Rombudding med saftsovs
To.	15.		Enebærgryde af grisenakke med grønsager		Kartoffelmos		Chokolade tærte
							VEND 

Fr.	16.		Stegt rullesteg af grisenakke med svesker i brun sauce		Rösti kartofel, ærter med blomkålsbuketter	Laksepaté med brød
Lø.	17.		Paneret torskefilet	Hollandaise sauce	Kartofler, dampet grønsagsstrimler	Solbærgrød med fløde
Sø.	18.		Stegt juleskinke i brun sovs		Kartoffelmos, stegt gulerodstave med timian	Fløderand med frugtsauce
Ma.	19.		Stegt kalvetykkam i kryddersauce		Kartofler, glaseret perleløg	Aspargessuppe med kødboller
Ti.	20.		Mørbrad af gris i flødesauce med svampe		Kartoffelmos	Frugtgrød med fløde
On.	21.		Stegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, grønsager	Muffins med blåbær
To.	22.		Pandestegte frikadeller af kalve og grisefars	Brun skysovs	Kartofler, ratatouille	Oksekød suppe med kødboller og urter
Fr.	23.		Paneret sejfilet med fyld	Rejesauce	Kartofler, herregårdsgrønt	Jordbær trifli med makron
Lø.	24.		Stegt juleand med æbler og svesker	Andesauce	Hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål	Ris á lá mande med Kirsebærsauce
Sø.	25.		Culottesteg Texas marineret af gris i whiskysauce		Kartofler, romanabønner	Rouladefragilitet med mokka creme
Ma.	26.		Ovnbagt skinkesteg med appelsin i orangesauce		Kartofler, ovngrønsager	Gulerodskage med vanilje fløde creme
Ti.	27.		Lasagne med mozzarellaost		Tomatsalat med pesto	Rødgrød med fløde
On.	28.		Kogt spidsbryst i peberrod sauce		Kartoffel kroetter, blomkål med gulerødder	Krydret tomatsuppe med nudler og frisk basilikum
To.	29.		Ovnstegt revlsben i barbecuesauce		Kartofler, grønsager	Chokoladebudding med flødeskum
Fr.	30.		Kalkun schnitzel i kryddersauce		Kartofler, ærter med bacon	Creme linse
Lø.	31.		Hvidvinsdampet laks i hummersauce		Kartofler, dampet broccoli	Kransekage

Vi ønsker alle en glædelig jul samt et godt nytår

NAVN.....

ADRESSE.....

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

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

À lá Carte i december

Nr. 1	Kold sylte stuede kartofler, sennep samt rødbeder
Nr. 2	Stegt kylling med kartoffel i skiver, sauce samt grønt.
Nr. 3	Kogt torsk med kartofler i skiver, sennepssauce, rødbeder og hakket æg.
Nr. 4	Gratin med salat samt smør.
Nr. 21	Legerede grønsagssuppe.
Nr. 22	Dagens frugtgrød m/fløde.
Nr. 23	2 slags frugt.
Nr. 24	Æbleskiver m/ marmelade.

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. 4 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.