

MENUPLAN FOR MARTS

Breelteparkens køkken

Tlf. 21 34 27 31 ml. 12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.
IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dag/dat	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
On	1.	Stegt honning marineret skinke i flødestuvede spinat		Kartofler	Chokoladetærte
To.	2.	Stegt kylling i paprikasauce med bacon		Kartofler, salatgrønsag m/sojabønner	Tarteletter med rejer og asparges
Fr.	3.	Kalkun Cordon bleu m/ost og skinke	Skysauce	Brasede kartofler, strimler af rodfrugt	Alliancegrød med fløde
Lø.	4.	Forloren hare viklet med bacon i vildtsauce		Kartofler, råsyltet tyttebær	Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
Sø.	5.	Mignonbøf af grisemørbrad i rødvinssauce		Kartoffelmos, ovnbagt cherrytomat med pesto	Citronfromage m/flødeskum og hvid chokolade
Ma.	6.	Hvidvins dampet fiskefilet i limesauce		Kartofler, ratatouille solgul	Vandbakkelser med flødecreme
Ti.	7.	Enebærgryde af svinenakke		Kartoffelmos, grønne bønner	Hjemmerørt hønsesalat med brød
On.	8.	Kødboller af gris i sellerisauce med drys af peberfrugt		Kartofler	Solbægrød med fløde
To.	9.	Brunkål med kogt sprængt nakke samt pølse		Kartofler, syltet rødbeder	Flødelegeret svampesuppe med rugbrødschips
Fr.	10.	Dampet torskefilet i sennepssovs		Kartofler, ovnbagt rødbeder i honning med peberrod	Æbletærte Normande med flødeskum
Lø.	11.	Kylling i spicy karrysauce med citrongræs og ristede ananas		Kogte ris, Wok Thai sautégrønsager	Rødgrød med fløde
Sø.	12.	Svinefilet marineret m/chili/vanilje i whiskysauce		Ovnbagt raspede kartofler, ærter og bacon	Rombudding med syltet kirsebær
Ma.	13.	Pandestegte frikadeller af gris	Skysauce	Kartofler, rødkål med kardemomme og kirsebærvin	Flødelegeret tomatsuppe med frisk basilikum
					Vend 
Ti.	14.	Hofgryderet af svinenakke med grønsager		Mix ris med peberfrugt	Blommegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde

Dag/dat	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
On.	15.	Fiskefrikadeller af torskefilet	Dildsauce med citrus	Kartofler, grønsager med voksbønner	Legeret blomkålssuppe med fløde og drys af karry, hertil rugbrødchips
To.	16.	Rullesteg af svinenakke m/bacon og salvie i skysauce		Kartofler, hvedekornspilaf med grønsager	Ananas med flødeskum
Fr.	17.	Skinke af yderlår med gyros krydderi i skysauce		Kartofler, dampet broccoli	Valnødtærte med flødeskum
Lø.	18.	Klassisk millionbøf med grønsager		Fuldkorns pasta med soltørret tomater	Pære Belle Helene med chokoladesovs med flødeskum
Sø.	19.	Ramsløgsmarineret skinkeculotte i rødvinssauce		Stegte kartofler, glaseret perleløg	Konditorkage gåsebryst
Ma.	20.	Stegt fyldt skrubbefile	Hollandaise sauce	Kartofler, bønner med ristede mandler	Muffin med blåbær
Ti.	21.	Bøf stroganoff med oksetern af klump		Kartoffelmos, grønsager	Abrikossuppe med flødeskum
On.	22.	Stegt medister	Skysauce	Kartofler, rødkål	Æblegrød med fløde
To.	23.	Hakkebøf m/bacon i tomatiseret skysauce		Kartofler, ristede gulerodstave	Fløde legeret paprikasuppe med baconern
Fr.	24.	Biksemad med kød	Bearnaise	Syltet rødbeder	Fløderand med karmelsovs
Lø.	25.	Ribbensteg i brun sauce		Kartofler, gammeldags rødkål	Rabarbersuppe med kammerjunker
Sø.	26.	Mørbradgryde af svinekød, bacon og pølser		Kartoffelmos m/rodfrugter, hertil grøntsoufflé	Roulade med fragilite og mokka
Ma.	27.	Kalvelever i løgsovs med baconern		Kartofler, dampet rosenkål	Flødelegeret kartoffelsuppe med porre og stegt bacon
Ti.	28.	Græsk Mussaka med kartofler/ aubergine		Tzatziki	Laksepaté med brød
On.	29.	Karbonade af svinekød	Pebersauce	Kartofler, blomkål m/gulerødder og ærter	Gulerodskage med vanilje frosting
To.	30.	Stegt laksefile med sød chilisauce i rejesauce		Ris, dampet rodfrugter med timian	Gammeldags æblekage med flødeskum
Fr.	31.	Ovnbraiseret svinenakke i skysauce		Kartofler, ærter med stegt baconern og perleløg	Pandekager med drys af ristede mandler hertil syltetøj

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 15. februar, 2023

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis man **IKKE** ønsker menuen fra månedsplanen, kan vi tilbyde á lá carte retter.
Marts måned 2023

Nr. 1	Hakkebøf m / løg i sauce m/ båndkartofler, og grønsager.
Nr. 2	Stegt kyllingebryst m/sur/sød sauce ris samt stegte grøntsager.
Nr. 3	Rødspættefilet m. laksemousse m/ kartofelbåde, rejesauce samt grønsager.
Nr. 4	Veganske frikadeller m. løse ris, tomat sauce og grillstegte grønsager.
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød m/fløde.
Nr. 23	2 slags frugt.
Nr. 24	Risengrød m/ kanel sukker.
Nr. 25	Fromage.

Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Det ene er til dig selv. Det andet, kan du returnere til køkkenet (med chaufføren), hvis du 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 15. 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).**



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. 21 34 27 31 mellem kl. 12.00-13.00, hvis maden skal afbestilles, ændres, maden ikke er kommet m.m.