

MENUPLAN FOR APRIL

Breelteparkens køkken

Tlf. 21 34 27 31 mellem kl.12-13

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
Lø.	1.	Tomatiseret pastaret i flødesauce med kylling		Bønnesalat med røde bønner	Sherryfromage med flødeskum
Sø.	2.	Bøf Stroganoff af okseyderlår med bacon og pølser		Kartoffelmos, bønner med peberfrugt	Linsekage med creme
Ma.	3.	Krebinet af hakket kalve og grisekød	Skysauce	Kartofler, blomkål/ærter	Hindbærgrød med fløde
Ti.	4.	Stegt fiskefilet med persille og citron	Persillesauce	Kartofler, dampet broccoli	Gulerodskage med flødeostecreme
On.	5.	Kødboller af grisekød i karrysovs med peberfrugt		Ris, dampet rodfrugter	Legeret broccolisuppe
To.	6.	Forloren vildsvinesteg i vild sauce i vildtsauce		Rösti kartofel, blomkål med gulerødder	Stikkelsbærgrød med fløde
Fr.	7.	Dampet fiskefilet m/laksemousse i hummersauce		Kartofler, Tricolore mix med voksbønner	Gammeldags rabarberkage med makron og flødeskum
Lø.	8.	Oksekøds lasagne med revet mozzarellaost		Broccolislaw	Skovbær grød med fløde
Sø.	9.	Mørbradbøf i fløde sauce med løg		Fløde kartofler, salatgrønsag med sojabønner	Jordbærkoldskål
Ma.	10.	Hvidløgs marineret lamkølle i mint sauce		Kartoffelkroetter, grønne bønner med perleløg	Cheesecake med mango og passion
Ti.	11.	Pandestegt medister	Skysauce	Kartofler, rødkål med kirsebærvin	Chokoladekage
On.	12.	Farsbrød af gris med svesker i skysauce		Kartofler, råsyltet tyttebær	Frugtgrød med fløde
To.	13.	Hvidvins dampet laks i Hollandaisesauce		Kartofler, ærter med stegt bacon	Koldskålfromage med mandel nougat
Fr.	14.	Millionbøf med grøntsager		Kartoffelmos, syltet rødbeder	Italiensk Minestrone suppe
Lø.	15.	Forloren skildpadde af okseyderlår, frikadeller, kød/fiskeboller		Æg/ flute	Ris a la mande med ristede mandler og appelsinsauce
					VEND →

Sø.	16.		Stegt skinkeculotte Texas marineret i skysauce	Dronning Margrethes Fødselsdag	Kartofler, krobladning		Othello lagkage
Ma.	17.		Kyllingefilet i svampesauce med persille		Kartofler, broccoli med hasselnød		Roulade med fragilite og mokka
Ti.	18.		Kogt oksekød af spidsbryst i picklessovs		Kartoffelmos, trikoloreremix med voksbønner		Æbletærte a la Normande
On.	19.		Fiske krebinet af sejfile	Citronsauce	Kartofler, ærter og gulerødder		Flødelegeret grønsagssuppe
To.	20.		Hakkebøf med løg i pebersovs		Kartofler, syltet rødløg		Ungarsk gullasch-suppe med oksekød
Fr.	21.		Pasta Carbonara		Kold grøn salat med brødcroustener		Tunsalat med brød
Lø.	22.		Labskovs på grisenakkefile kogt m/laurbær og peber		Salat med syltet rødbeder, revet peberrod og purløg		Hytteret med brombærsauce
Sø.	23.		Skinkesteg m/grøn peber og paprika marinade	Pebersauce	Kartofler, blomkåls buketter med ærter		Frugttrifli med makron og flødeskum
Ma.	24.		Farserede porrer med grisevars	Skysauce	Brasede kartofler, grønt		Laksepaté med dressing og brød
Ti.	25.		Ris-paneret kyllingebryst	Sur/sød sovs med ananas/bambusskud	Ris mix, grønsag		Ferskner med creme
On.	26.		Porter marineret svinenakke i skysauce		Kartofler, rodfrugter		Sveskegrød med ristede mandler og fløde
To.	27.		Irsk stuvning af svinenakke		Kartofler, syltede rødbede		Paprikasuppe med creme fraiche
Fr.	28.		Fiskefrikadeller	Tomatsauce	Kartofler, dampet broccoli		Jordbærgrød med fløde
Lø.	29.		Hjerter i flødesauce med persille		Kartoffelmos, majs med peberfrugt		Legeret kyllingesuppe med kødboller
Sø.	30.		Skinke Mignon af gris i flødesauce med svampe		Kartoffelmos med rodfrugter, salatgrønsag med bønner m/tørret tomater		Romfromage med flødeskum

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 20. marts, år 2023

NAVN.....

ADRESSE.....

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

April 2023

Nr. 1	Kalvelever gryde med pølser m. kartoffelmos, grønt.
Nr. 2	Kogt hamburgerryg m. stegte kartofler og smør stuvet spinat og grønsag
Nr. 3	Hvidvins dampet laks m. stegte bådkartofler, krydderurtesauce, grønsager
Nr. 4	Pandekager med champignonfyld, salat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Ymerkoldskål/ kammerjunkere
Nr. 25	Roulade/ flødeskum

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 20. i måneden, til levering den næstfølgende måned.

Vi anbefaler v/ levering af varm mad, at maden spises umiddelbart efter modtagelsen.

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