

VEGETAR MENUPLAN FOR MAJ 2023

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

HUSK: Kun afbestilling/genbestilling af mad i hverdage

Ma	1	Filet i karrysauce m/mangochutney og drys af kokos		Ris, wokbladning a la Bali
Ti	2	Kartoffel frikadeller	Tomatiseret sauce	Kartofler, grill grønsag
On	3	Bønnesteg	Skysauce	Kartofler, broccoligrønsager
To	4	Vegetarret	Flødestuede ærter og gulerødder	Kartofler
Fr	5	Grønsags frikadeller	Pandesauce	Kartofler, rødkål
Lø	6	Selleri Stick	Hvidvin sauce	Kartofler, dampet broccoli
Sø	7	Schnitzel	Skysauce	Kartofler, ærter m/perleløg
Ma	8	Grønsags steg	Rødvin sauce	Kartofler, blomkål og gulerødder
Ti	9	Karry gryderet m/quorn		Ris, peberfrugt i tern
On	10	Vegetar biks	Bearnaisesauce	Syltede rødbeder
To	11	Paprikagryde m/kikærter og grønsager		Kartoffelmos, sauter grønsager
Fr	12	Nøddesteg	Rødvin sauce	Kartofler, glaseret perleløg
Lø	13	Grønsags Stick	Citronsauce	Kartofler, grønne bønner
Sø	14	Schnitzel i løgsauce		Stegte kartoffelbåde, majs med peberfrugt
Ma	15	Filet i skysauce		Kartofler, dampet blomkål
Ti	16	Karrygryderet m/kikærter og grønsager		Pasta med ærter
On	17	Vegetar pølser	Brun sauce	Kartofler, sommer grønsager
To	18	Vegetar bøf	Dild sauce	Kartofler, salatgrønsager med bønner
Fr	19	Grønsags frikadeller	Skysauce	Kartofler, bagt Cherry tomat med pesto
Lø	20	Vegetar boller i stuede selleri med peberfrugt	Pebersauce	Kartofler
Sø	21	Blomkål steg	Marengo sauce	Koketter, ærter
Ma	22	Selleri Sticks	Dild sauce	Kartofler, dampet broccoli
Ti	23	Vege Chili Con Caren med grønsager		Mix ris, tomat salat
On	24	Grønsags steg	Skysauce	Rösti kartoffel, ærter og perleløg
To	25	Vegetar gryderet		Kartoffelmos, majs og peberfrugt
Fr	26	Gulerodsfrikadeller	Fødestuede bønner	Raspede kartofler
Lø	27	Grønsags gratin	Smør	Råkost salat
Sø	28	Filet	Sur/sød sauce	Mix ris, bøttesalat m/ristede mandler
Ma	29	Schnitzel	Skysauce	Kartofler, gulerødder med ærter
Ti	30	Vege Gullasch		Kartoffelmos, salatgrønsag m/bønner
On	31	Blomkålsteg	Kryddersauce	Kartofler, ærter med perleløg

Vegetar 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.