

MENUPLAN FOR JUNI

Breelteparkens køkken

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

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/desser
To.	1.	Ovnstegt kold krydder skinke Kold ret	Kold grøn kartoffelsalat	Blandede grøn salat m/grønne asparges	Blommegrød med fløde
Fr.	2.	Kalkun Gordon bleu	Bearnaise sauce	Stegt bådkartofler, ærter	Æbletærte crumble med crème Chantilly
Lø.	3.	Kalvefrikasse på kalvebov med forårsgroent og grønne asparges		Kartofler	Oksekødssuppe med urter og kød/melboller
Sø.	4.	Skinkeculotte med mango og chili i skysauce		Kartofler, stegt rodfrugter	Citronfromage med flødeskum
Ma.	5.	Rødspættefilet med laksemousse i rejesauce		Kartofler, majs med peberfrugt	Ferskner med makronskum
Ti.	6.	Rullesteg af grisebryst med bacon og salvie i brun sauce		Kartofler, kold sommersalat med nødder	Jordbær med fløde
On.	7.	Græsk Mussaka m/kartoffel tilberedt m/okse/lammekød		Tzatziki	Lakse pate med dressing og brød
To.	8.	Pandestegt kylling frikadeller	Kryddersauce	Pastasalat med tomatpesto og soltørret tomater	Sveskegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde
Fr.	9.	Indisk kylling Tikka Masala med grønsager		Ris	Roulade med marcipan
Lø.	10.	Kogt sprængt spidsbryst i peberoddesauce		Kartofler, stegte gulerødder stave	Legeret hønsekødssuppe med stegt bacon
Sø.	11.	Farseret kalkun champignonsauce		Rösti kartoffel, ærter med bacon	Panacotta med drys af pistacienødder
Ma.	12.	Ising meunierestegt m/ citron og persille	Persillesauce	Kartofler, blomkål/ gulerødder	Æblegrød med fløde
Ti.	13.	Labskovs på grisenakkefile med peber og laurbær og sort peber		Salat med syltet rødbede, revet peberrod og purløg	Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
					VEND →

On.	14.		Farsbrød med soltørret tomater og fetaost	Krydder sauce	Kartofler, bønner med hasselnødder		Vandbakkelse med fløde creme
To.	15.		Kold varmrøget laksefilet Kold ret	Kartoffelsalat	Salat med grønt skær og soltørret tomater		Cheesecake med mango og passionsfrugt
Fr.	16.		Gratin med grønsager		Smør, grøn salat		Kold jordbærsuppe med flødeskum
Lø.	17.		Skinkegryde på bov af gris med grøntsager		Mix ris		Pandekager med jordbær syltetøj
Sø.	18.		Ovnstegt ribbensteg m/appelsin drys	Brun sovs	Kartofler, rødkål med kirsebærvin og kommen		Romfromage drysset med krymmel af salt caramel
Ma.	19.		Hakkebøf m/bacon i kryddersauce		Kartofler, kogt broccoli		Jordbær koldskål med kammerjunker
Ti.	20.		Stegt pandemedister	Sky sauce	Fløde kartofler, bagte Cherry tomater med pesto		Henkogt frugt med creme, tilsmagt med cointreau
On.	21.		Biksemad	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder		Jordbær med fløde
To.	22.		Fiskefrikadeller med grønsager	Citronsauce	Kartofler, stegte gulerødder med honning		Bradepandekage med karamel
Fr.	23.		Kalkun tournedos med mango/chili i whiskysauce		Stegte kartofler, sylte rødløg		Othello lagkage med marcipan
Lø.	24.		Kødboller af grisefars i karry sauce med drys af peberfrugt		Ris, romanabønner		Rødgrød med fløde
Sø.	25.		Mørbradbøf af grise i svampeflødesauce		Kartofler, peberfrugt i strimler		Skovbær trifli m/makron
Ma.	26.		Svensk bøf Lindstrøm m/rødbede og kapers i brun sauce		Brasede kartofler, grønne bønne m/perleløg		Legeret grønsagssuppe med brød croutoner
Ti.	27.		Stegt paneret Alaska sejfilet	Tomatiseret bearnaise sauce	Kartofler, dampet blomkål		Frugtsalat med chokoladedrys
On.	28.		Kogt spidsbryst i peberrod sovs		Kartofler, dampet broccoli		Solbærgrød med fløde
To.	29.		Ovn braiseret revelsben i skysovs		Ristede kartofler m/paprika og hvidløg, Coleslaw		Gammeldags rabarberkage m/flødeskum og pistacienødder
Fr.	30.		Fiskefrikadeller med torskefilet	Citronsauce	Kartofler, ærter med peberfrugt		Hasselnøddetærte med flødeskum

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

NAVN.....
ADRESSE.....

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

For juni måned, 2023

Nr. 1	Kold skinke m/ kartoffelsalat og grøn salat	RETTEN SERVERES KOLD
Nr. 2	Schnitzel m. kartofler i både, sovs, ærter	
Nr. 3	Varmrøget peber laks m. marineret kartoffelsalat, salat	RETTEN SERVERES KOLD
Nr. 7	Grønsagstærte m. salat	
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe	
Nr. 22	Dagens frugtgrød	
Nr. 23	Jordbær m/fløde	
Nr. 24	Frugter m/råcreme	
Nr. 25	Pandekager med syltetøj	

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.