

Fr.	15.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatsovs med basilikum	Kartofler, grønsags couscous		Stikkelsbærgrød med fløde
Lø.	16.		Sprængt spidsbryst i peberrodsovs		Kartofler, dampet broccoli		Fløderand med jordbærsaube
Sø.	17.		Krydret stegt kamfile i kryddersauce		Kartoffel kroetter, majs med peberfrugt		Cheesecake med mango og passionsfrugt
Ma.	18.		Kyllingegryde med grønsager		Kartoffelmos, perlebyg salat med ananas og chili		Syltet frugter med ymercreme
Ti.	19.		Kødboller af grisefars i sellerisovs med drys af peberfrugtfrugt		Kartofler		Gullasch suppe med cremefraiche
On.	20.		Bagt farsbrød med peberfrugt i brun sovs		Kartofler, ærter med perleløg		Rabarbere kage
To.	21.		Ovnstegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, rødkål		Aspargessuppe med kødboller
Fr.	22.		Dampet fiskefilet i rejesauce		Kartofler, dampet broccoli		Skovbær grød med fløde
Lø.	23.		Millionbøf med grønsager		Grov pasta, majs med peberfrugt		Roulade med flødeskum
Sø.	24.		Ramsløg marineret skinke culotte i skysovs		Kartofler, ærter med bacon		Romfromage med flødeskum
Ma.	25.		Biksemad med kylling	Bearnaisesauce	Syltet rødbeder		Blåbær muffin
Ti.	26.		Bøf Lindstrøm med rødbeder og kapers i brun sauce		Kartofler, strimler af dampet grønsager		Alliancegrød med fløde
On.	27.		Kogt torskefilet i sennepssauce		Kartofler, rødbeder tern og hakket æg		Cheesecake med jordbær
To.	28.		Kyllingefilet i paprikasovs med baconern		Mix ris med peberfrugt		Gul mandelbudding med saft sauce
Fr.	29.		Kalvefrikasse af kalvetykkam		Kartofler		Syltet ananas med makronskum
Lø.	30.		Hjertegryde af kalv med stegt bacon		Kartoffelmos, majs og ærter		Valnøddetærte

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

À lá Carte i september

Nr. 1	Dampet fiskefilet med rejer i hollandaisesauce m/ kartoffel røsti og grønsager.
Nr. 2	Italiensk Pasta Carbonara Bulgursalat med soltørret tomater
Nr. 3	Krebinet m. kroketter, stuede ærter samt gulerødder.
Nr. 4	Bønnebøffer m/ kartoffelkroketter, sauce og grønsager.
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	2 slags frisk frugt
Nr. 24	Risengrød/ kannelsukker
Nr. 25	Dagens fromage

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. 3 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.