

# MENUPLAN FOR NOVEMBER

Breelteparkens køkken

**TLF. 21342731 mellem 12.00-13.00**

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

**Dato Nr. Hovedret Nr. Forret/dessert**

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert	
On.	1.	Bøf Bourgogne af okseinderlår med bacon og gulerødder			Kartoffelmos	Hindbærgrød med fløde
To.	2.	Dampet fiskefilet med rejer i hummersauce			Kartofler, dampet grønsagsstrimler	Frugtsalat med chokolade
Fr.	3.	Honningmarineret skinkesteg i whiskysauce			Flødekartofler, bønner m/bacon	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Lø.	4.	Braiseret nakkefilet af gris i skysauce			Stegte kartofler, grill grønsager	Legeret champignonsuppe
Sø.	5.	<b>Mørbradgryde af mørbrad fra gris</b>			<b>Kartoffelmos med rodfrugter, ærter</b>	<b>Frugt med råcreme</b>
Ma.	6.	Stegt kyllingefilet i rødvin sovs			Kartofler, dampet broccoli	Jordsokkesuppe med persille pesto
Ti.	7.	Hvidkåls roulette med grisefars i skysovs med bacon			Kartofler, dampet rodfrugter	Stikkelsbærgrød med fløde
On.	8.	Stegt paneret fiskefilet	Persillesovs		Kartofler, majs med peberfrugt mix	Chokolade tærte
To.	9	Provencegryde af grisenakke med grønsager			Kartoffelmos med krydderurter	Pandekager med marmelade
Fr.	10	Stegt Mortensand med æbler og svesker	Andesauce		Kartofler, gammeldags rødkål med kirsebærvin	Gammeldags æblekage med flødeskum og brun farin
Lø.	11	Thai gryderet af oksebov med karry og grønsager			Ris med ærter	Ferskner med hindbærsauce med flødeskum
Sø.	12	<b>Bankekød af okseyderlår med peber og laurbær</b>			<b>Kartoffelmos, dampet broccoli</b>	<b>Rabarbergrød med fløde</b>
Ma.	13	Farsbrød af gris med fetaost i kryddertomat sauce			Kartofler, græsk bulgursalat soltørret tomater	Tarteletter med høns og asparges
						VEND →

Ti.	14		Ovnstegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, rødkål tilsmagt med kirsebærvin		Frugtsalat med ymercreme
On.	15		Fiskefrikadeller af torskefile	Citron sauce	Kartofler, dampet sukkerærter		Solbærtrifli med makroner
To.	16		Dampet svinekam i svampesauce		Kartoffelmos, bønner med bacon		Risengrød med kanel/sukker
Fr.	17		Karbonade af grisekød	Stuede blomkål og broccoli	Kartofler		Legeret aspargessuppe med kødboller
Lø.	18		Bøf Lindstrøm, oksekød med rødbeder og kapers i kryddersovs		Stegte kartofler, vintergrønt		Fløderand med karamelsauce
<b>Sø.</b>	<b>19</b>		<b>Helstegt honning marineret skinke i brun sovs</b>		<b>Kartofler, wok mix</b>		<b>Æbleskiver med marmelade</b>
Ma	20		Dampet torsk i sennepssauce		Kartofler, dampet rodfrugter		Pærer med chokoladesauce
Ti.	21		Kogt spidsbryst i peberrod sauce		Kartofler, dampet broccoli		Blåbær muffin
On.	22		Kalvegyrde af bov i dildsauce med grønsager		Kartofler, bulgursalat		Vaniljebudding med rød saft sauce
To.	23		Boller af grisevars i selleri med et drys af peberfrugt		Persille kartofler		Æblekage med flødeskum
Fr.	24		Stegt kyllingefilet i paprikasauce med bacon		Ris mix med peberfrugt		Oksesuppe med boller og grønsagssags urter
Lø.	25		Farseret fiskefilet med laksevars i hummersauce		Kartofler, stegt gulerodstave med honning		Sveskegrød med fløde
<b>Sø.</b>	<b>26</b>		<b>Nakke stegt som vildt i vildtsauce</b>		<b>Kartoffelbåde, glaseret perleløg</b>		<b>Frugt trifli med makroner</b>
Ma.	27		Paprikagryde af grise nakke med grønsager		Kartoffelmos		Flødelegeret grønsags suppe
Ti.	28		Kalkun Gordon bleu med skinke og ost	Champignon sauce	Kartofler, grøn duet grønsag		Valnød tærte
On	29		Rullesteg af grisenakke med svesker i brun sovs		Rösti kartoffel, bønner med ristede bacon		Fløde legeret broccoli suppe
To.	30		Pandestegte frikadeller af kylling fars	Skysovs	Kartofler, dampet blomkål		Pandekager med marmelade

NAVN.....

ADRESSE.....

*Hvis der ønskes leveret a la carte rette bedes menuplanen retur senest  
den 20. oktober 2023*

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

### À lá Carte i november

Nr. 1	<b>Kalvelever i flødesauce m/løg og bacon</b> med kartofler og grønsager
Nr. 2	<b>Brændende kærlighed</b> med pølser og bacon. Hertil rødbeder.
Nr. 3	<b>Dampet fiskefilet m/rejer i hollandaisesauce</b> med rösti kartofler, grillstegte grønsager
Nr. 4	<b>Falafel (kikærtebolle)</b> med kartoffelkroetter, sauce og salat.
Nr. 21	<b>Legeret grønsagssuppe</b>
Nr. 22	<b>Dagens frugtgrød m/fløde</b>
Nr. 23	<b>2 slags frugt</b>
Nr. 24	<b>Fløderand m/ frugt</b>
Nr. 25	<b>Mannagrød m/kannelsukker</b>

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. 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