

MENUPLAN FOR FEBRUAR

Breelteparkens køkken

Tlf. 21 34 27 31 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dato **Nr. Hovedret** **Nr. Forret/desserter**

To.	1.		Fiskekrebinet af sejfilet med porre og gulerødder	Tomatsauce	Kartofler, romanabønner		Tyttebær ris
Fr.	2.		Farsbrød af gris med peberfrugt i pebersauce		Stegte kartoffelskiver, dampet rosenkål		Chokoladekage
Lø.	3.		Paprikagryde med bov af gris, bacon samt grønsager		Ris med ærter		Hindbærroulade med creme
Sø.	4.		Kalvesteg af yderlår stegt som vildt i skysauce		Kartofler, dampet bønner med bacon		Romfromage med flødeskum
Ma.	5.		Kålrouletter med fars af gris i skysovs		Kartofler, majs med peberfrugtmix		Alliancegrød med fløde
Ti.	6.		Kalvefrikasse af kalvebov med ærter og gulerødder		Kartofler		Paprikasuppe med creme fraiche
On.	7.		Pasta Bolognese med oksekød og grønsager		Råkostsalat		Kirsebær grød med fløde
To.	8.		Fiskefrikadeller af torskefilet	Citronsauce	Kartofler grønsags couscous		Æbleærte Normande
Fr.	9.		Kalvegryde med kalveyderlår og dild		Kartofler, broccoli		Oksekød suppe med kød og melboller
Lø.	10.		Karrygryde med bov fra gris, løg, æbler og grønsager		Wokbase med nudler		Frugtsuppe med kammerjunker
Sø.	11.		Dampet fiskefilet i hollandsesauce		Kartofler, hvedekornspilaf med grønsager		Italiensk cheesecake med skovbær
Ma.	12.		Pandestegte frikadeller	Stuede hvidkål	Kartofler		Syltet ananas med makronskum
Ti.	13.		Farseret kamfilet af gris med bacon i kryddersauce		Kartofler, workmix		Abrikosgrød med fløde
On.	14.		Okse gullasch af oksetykkam med gulerødder i skiver		Kartoffelmos		Legeret blomkålssuppe tilsmagt med pesto
To.	15.		Hakkebøf med bløde løg i løgsauce		Fløde kartofler, ærter med bacon		Hyldebærssuppe med kammerjunker
							VEND 

Fr.	16.		Kogt hamburgerryg i stuvede grønlangkål		Kartofler, sennep		Risengrød med kanelsukker
Lø.	17.		Enebærgryde med bov fra gris med grønsager		Kartofler		Hindbærgrød med fløde
Sø.	18.		Farseret kalkunbryst i orangesauce med valnødder		Rösti kartofler, bønner med ristede mandler		Valnøddetærte
Ma.	19.		Stegt pande medisterpølse	Brun sauce	Kartofler, rødkål		Gulerodskage med vanilje flødecreme
Ti.	20.		Stegt kyllingefilet i paprikasauce med champignon		Mix ris, salatgrønsag med bønner/gril tomat		Jordbærgrød med fløde
On.	21.		Forloren skildpadde af oksebov med frikadeller, kødboller og sherry		Æg, brød		Pære med flødeskum
To.	22.		Stegt paneret rødspættefilet	Persillesauce	Kartofler, stegt gulerodstave med timian		Fløde legeret ærtesuppe
Fr.	23.		Gule ærter med kartofler, kogt sprængt nakkefilet		Sennep		Pandekager med marmelade
Lø.	24.		Kalvelevergryde med løg og cocktailpølser		Kartoffelmos, majs med peberfrugt i tern		Gul budding med saftsauce
Sø.	25.		Krydderstegt revelsben i skysauce		Kartofler, gammeldags rødkål		Fløderand med jordbærsauce
Ma.	26.		Kyllingefilet i aspargessovs med drys af persille		Kartofler, ærter, majs og peberfrugt		Rabarberkage med makron og flødeskum
Ti.	27.		Fynsk gullasch af grisenakke med æbler og perleløg		Kartoffelmos, dampet broccoli		Stikkelsbærgrød med fløde
On.	28.		Rullesteg af grisenakke med persille i skysauce		Kartofler, rødkål		Syltet frugtcocktail med ymercreme
To.	29		Skipperlabskovs af okse tern		Syltet rødbeder		Cremelinse

*Hvis der ønskes leveret a la carte retter
bedes menuplanen retur senest den 20. januar 2024,*

Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder

NAVN.....

ADRESSE.....

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

A lá carte retter i februar 2024

Nr. 1	Bøf stroganoff med kartoffelmos samt grøntsager.
Nr. 2	Græske frikadeller med løse ris, sauce af fennikel og kommen, grøntsager.
Nr. 3	Stegt fiskefilet med pesto, hertil citronsauc stegte kartofler samt grøntsager.
Nr. 4	Bønne-bøffer med nøddestuvet rosenkål, kroketter samt salat.
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød med fløde
Nr. 23	2 slags frugt
Nr. 24	Mini vafler m/hindbærskum.
Nr. 25	Managrød med kanel

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).**



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.