

# MENUPLAN FOR MARTS

Breelteparkens køkken

Tlf. 21342731 mellem 12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Dag/dat	Nr	Hovedret		Nr	Forret/dessert
Fr.	1.	Ovnbraiseret svinenakke i skysauce		Kartofler, ærter med stegt baconern og perleløg	Pandekager med hertil syltetøj
Lø.	2.	Stegt honning marineret skinke i flødestuede spinat		Kartofler	Tarteletter med rejer og asparges
Sø.	3.	Stegt kylling i paprikasauce med bacon		Kartofler, grønsagscouscous	Chokoladetærte
Ma.	4.	Bøf Lindstrøm i skysovs		Brasede kartofler, ratatouille	Alliancegrød med fløde
Ti.	5.	Forloren hare af svinefars i skysauce		Kartofler, grønsagsblanding	Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
On.	6.	Brunkål med kogt nakke samt pølse		Kartofler, syltet rødbeder	Flødelegeret svampesuppe
To.	7.	Hvidvins dampet fiskefilet i citrusauce		Kartofler, majs med peberfrugt	Vandbakkelse med flødecreme
Fr.	8.	Enebærgryde af svinenakke		Kartoffelmos, grønne bønner	Hjemmerørt hønsesalat med brød
Lø.	9.	Kødboller af gris i sellerisauce med drys af peberfrugt		Kartofler	Solbægrød med fløde
Sø.	10.	Mignonbøf af grisemørbrad i rødvinssauce		Pom rösti, ovnbagt cherrytomat med pesto	Citronfromage m/flødeskum og hvid chokolade
Ma.	11.	Dampet torskefilet i sennepsovs		Kartofler, ovnbagt rødbeder i honning med peberrod	Æbletærte Normande
Ti.	12.	Kylling i spicy karrysauce med citrongræs og ananas		Mix ris, workblanding	Rødgrød med fløde
On.	13.	Svinefilet i whiskysauce		Kartofler, dampet broccoli	Rombudding med syltet kirsebær sauce
To.	14.	Pandestegte frikadeller af kylling	Skysauce	Kartofler, rødkål	Flødelegeret tomatsuppe med frisk basilikum
					 <b>Vend</b>
Fr.	15.	Hofgryderet af svinenakke med grønsager		Mix ris med peberfrugt	Blommegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde

Lø.	16.		Fiskefrikadeller af torsk	Krydret tomatsauce	Kartofler, grønsager med voksbønner	Legeret blomkålssuppe med fløde og drys af karry
Sø.	17.		<b>Rullesteg af svinenakke m/persille i skysauce</b>		<b>Kartofler, ærter med bacon</b>	<b>Ananas med flødeskum</b>
Ma.	18.		Skinke af yderlår med gyros krydderi i skysauce		Kartofler, dampet broccoli	Valnødtærte
Ti.	19.		Klassisk millionbøf med grønsager		Fuldkorns pasta	Syltet pære med chokoladesovs
On.	20.		Hakkebøf m/bacon i tomatiseret skysauce		Kartofler, grønsagssymfoni	Rabarbersuppe med kammerjunker
To.	21.		Stegt fiskefilet med fyld af broccoli/ost	Hollandaise sauce	Kartofler, bønner med ristede mandler	Chokolademousse med flødeskum og hindbærdrys
Fr.	22.		Bøf stroganoff med oksetern af yderlår		Kartoffelmos, grønsager	Abrikossuppe med flødeskum
Lø.	23.		Ribbensteg i brun skysauce		Kartofler, gammeldags rødkål	Æblegrød med fløde
Sø.	24.		<b>Ramsløgsmarineret skinkeculotte i rødvinssauce</b>		<b>Kartoffel kroket, gulerodstave</b>	<b>Gammeldags æblekage med flødeskum</b>
Ma.	25.		Biksemad med kød	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder	Fløde legeret paprikasuppe med bacontern
Ti.	26.		Meunierestegt fiskefilet	Asparges sovs	Stegte kartofler, ærter	Pandekager m/marmelade
On.	27.		Karbonade af svinekød	Skysauce	Kartofler, rosenkål	Flødelegeret kartoffelsuppe med porre
To.	28.		<b>Mørbradgryde af svinekød, bacon og pølser</b>		<b>Kartofler, bønner m/bacon</b>	<b>Fløderand med karamelsovs</b>
Fr.	29.		Ovnstegt skinkesteg m/chili og vanilje i skysauce		<b>Kartofler, krobladning</b>	Konditorkage gåsebryst
Lø.	30.		Lasagne med oksekød		Kold couscous salat	Muffin med blåbær
Sø.	31.		<b>Laksfile stegt med sød chilisauce i rejesauce</b>		<b>Ris, dampet rodfrugter</b>	<b>Hindbærroulade med creme</b>

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 15. februar, 2024

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis man IKKE ønsker menuen fra månedsplanen, kan vi tilbyde á lá carte retter.  
**Marts måned 2024**

Nr. 1	<b>Rødspættefilet m. laksemousse</b> m/ kartoffelbåde, rejesauce samt grønsager.
Nr. 2	<b>Revelsben</b> m/ Rösti kartofler, brun sovs samt grønsager.
Nr. 3	<b>Stegt kyllingebryst m/sur/sød sauce</b> ris samt stegte grøntsager.
Nr. 4	<b>Spinatfrikadeller</b> m. løse ris, tomatsauce og grillstegte grønsager.
Nr. 21	<b>Dagens grønsagssuppe</b>
Nr. 22	<b>Dagens frugtgrød m/fløde.</b>
Nr. 23	<b>2 slags frugt.</b>
Nr. 24	<b>Risengrød m/ kanelukker.</b>
Nr. 25	<b>Fromage.</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.

Á lá carte bestillingerne bedes returneret SKRIFTLIG (med chaufføren) til køkkenet senest den 15. 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).**



Har du ønsker, ris eller ros til Køkkenet kan du ringe på vores hotline på tlf. 45160976 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.