

# VEGETAR MENUPLAN FOR APRIL

Breelteparkens køkken Tlf. 21 34 27 31

HUSK: Kun afbestilling/genbestilling af mad i hverdage

Ma.	1	Bønnefars	Brunsauc	Kartofler, ærter m/blomkål
Ti.	2	Vegetar Nuggets	Skysauce	Kartofler, blomkål m/pesto
On	3	Linse Millionbøf		Flødekartofler, grøntbladning m/bønner
To.	4	Selleri Sticks	Persillesauce	Kartofler, dampet broccoli
Fr.	5	Bønne boller	Karry sauce	Ris, ristede rodfrugter
Lø.	6	Vegetar pølser	Brunsauc	Kartofler, rødkål
<b>Sø.</b>	<b>7</b>	<b>Svampe stroganoff</b>		<b>Kartofler, romanabønner m/peberfrugt</b>
Ma.	8	Forårsrulle m/grønt	Krydder sauce	Workgrønt m/nudler
Ti.	9	Den grønne lasagne		Spinatsalat m/tomat/feta/pinjekerner
On.	10	Broccoli medaljon	Kryddersauce	Ris m/ærter og majs
To.	11	Vegetar schnitzel	Pickles sovs	Kartoffelmos, trikolorerix af grønt
Fr.	12	Tomatiseret pasta i flødesauce		Bønnesalat m/røde bønner
Lø.	13	Farsbrød af linser m/svesker		Kartofler, råsyltet tyttebær
<b>Sø.</b>	<b>14</b>	<b>Quorn Filet</b>	<b>Brun sovs</b>	<b>Rösti kartoffel, Waldorsalat</b>
Ma.	15	Gratin	Smør	Tricolorerix m/voksbønner
Ti.	16	Bønne pasta Carbonara		Kold grønsalat m/brødcroustener
On.	17	Tofu i svampesauce		Kartofler, broccoli m/hassel nødder
To.	18	Vege pølser	Brun sauce	Kartoffelkroetter, grønne bønner m/perleløg
Fr.	19	Selleri Sticks	Citron sauce	Kartofler, ærter m/gulerod
Lø.	20	Bønne bøf	Pebersauce	Kartofler, syltet rødløg
<b>Sø.</b>	<b>21</b>	<b>Vegetar schnitzel</b>	<b>Krydder sauce</b>	<b>Kartofler, Coleslaw salat</b>
Ma.	22	Dild gryde		Kartofler, salat m/rødbeder/peberrod/purløg
Ti.	23	Broccolideller	Brun sauce	Brasede kartofler, grønt
On.	24	Fylt peberfrugt	Tomatsauce	Stegt kartofler, ærter
To.	25	Falafel	Sur/sød sauce	Rix mix
Fr.	26	Quorn schnitzel	Brunsauc	Kartofler, rodfrugter
Lø.	27	Bønne Irsk stuvning		Kartofler, syltet rødbeder
<b>Sø.</b>	<b>28</b>	<b>Bønnefars</b>	<b>Svampesauce</b>	<b>Kartoffelmos, bønner m/soltørrede tomat</b>
Ma.	29	Bønner i fødesauce m/persille	Tomatsovs	Kartoffelmos, majs
Ti.	30	Vegetar lasagne		Broccoli

Vegetar der spiser fisk/kylling, får efter den alm. menuplan. Vælges a la carte, rettes det på den alm. menuplan og sendes retur. Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.

