

MENUPLAN FOR MAJ

Breelteparkens køkken

HUSK: Afbestilling/bestilling af mad skal gøres telefonisk på hverdage

Tlf. 21 34 27 31 mellem kl.12-13

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
On.	1.	Kyllingefilet i karry sovs med mangochutney drys af kokos		Ris, wokbladning á la Bali	Hindbærgrød med fløde
To.	2.	Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatiseret sauce med basilikum	Kartofler, grill-sauterede grønsager	Cremet champignonsuppe
Fr.	3.	Forløren hare af gris og kalvekød viklet med bacon i vildtsauce		Kartofler, broccoligrønsager	Chokolade muffins
Lø.	4.	Kogt hamburgerryg i flødestuede ærter og gulerødder		Kartofler	Laksepaté med dressing hertil brød
Sø.	5.	Stegt ribbensteg i brun sauce		Kartofler, gammeldags rødkål m/ kirsebærvin	Pandekager med syltetøj
Ma.	6.	Hakkebøf i flødesauce med løg.		Kartofler, dampet broccoli m/bacon	Alliancegrød med fløde
Ti.	7.	Farseret kalkunbryst i vildtsauce med valnødder		Kartofler, ærter med perleløg	Cremet tomatsuppe med basilikum og kødboller
On.	8.	Husarsteg af svinenakke farseret med løg og champignon i rødvin sauce		Kartofler, blomkål og gulerødder	Blandet syltet frugter med creme
To.	9.	Dampet fiskefilet i karrysauce med æbler og kokosmælk		Ris med peberfrugt i tern	Italiensk cheesecake med jordbær
Fr.	10.	Biksemad med kød	Bearnaise sauce	Syltet rødbeder	Kold rabarbersuppe med flødeskum
Lø.	11.	Karbonade af kalv og grisekød	Skysauce	Kartofler, dampet blomkål	Cremet løgsuppe med fint hakket forårsløg
Sø.	12.	Gammeldags oksesteg af tykkam i rødvinssauce		Kartofler, glaseret perleløg	Fløderand med karamelsauce
Ma.	13.	Stegt paneret fiskefilet fyld med broccoli og ost	Citronsauce	Kartofler, grønne bønner med bacon	Ymerkoldskål med kammerjunker
Ti.	14.	Skinke Mignonbøf af grisefilet i løgsauce		Stegte kartofel både, majs med peberfrugt.	Citronkage m/glasur
					VEND →

On.	15.		Paprikagryde med okseyderlår, grønsager samt ristede bacon		Kartoffelmos, sauter grøntsag		Skovbær grød med fløde
To.	16.		Orientalisk karrygryde af grisenakke, Wok Tai grønsager, bambusskud og ananas		Pasta med ærter		Gulerodskage med frosting
Fr.	17.		Stegt pande medister	Brun sauce	Kartoffelmos, sommergrønsager		Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
Lø.	18.		Dampet fiskefilet i rejesauce med drys af stegt bacon		Kartofler, salatgrønsag med bønner og tomat		Citronrand med flødeskum
Sø.	19.		Bøf Lindstrøm af oksekød med rødbeder og kapers i skysauce		Kartofler, bagt cherrytomat med pesto		Roulade
Ma.	20.		Stegt kalvesteg af tykkam i marengo sauce		Kroketter, ærter med stegt bacon		Hvid chokolademousse
Ti.	21.		Kødboller af oksekød i stuede selleri med frisk drys af peberfrugt		Kartofler		Æblegrød med fløde
On.	22.		Dampet fiskefilet farseret med laksemousse	Hollandaise sauce	Kartofler, dampet broccoli		Smoothie med appelsin
To.	23.		Mexicansk chili con Caren med grønsager		Mix ris, tomat-salat		Karrysuppe med kokos og kylling
Fr.	24.		Stegt porter marineret grisenakke i skysovs		Rösti kartofler, ærter og perleløg		Ferskner med karamelsauce
Lø.	25.		Pandestegte kylling frikadeller	Flødestuede bønner	Kartofler med pesto		Leget blomkålssuppe med stegte baconern
Sø.	26.		Bourgognegryde af oksetykkam med grønsager		Kartoffelmos, majs m/peberfrugt		Rødgrød med fløde
Ma.	27.		Broccolimedaljon	Tomatsauce	Ris med ærter og perleløg		Hyldebærssuppe/kammer junker
Ti.	28.		Ungarsk gullasch af okseyderlår med cocktailpølser		Kartoffelmos salatgrønt m/bønner og tomat		Cremelinse
On.	29.		Kamfilet af grisefilet farseret med bacon i skysauce		Kartofler, gulerødder og ærter		Jordbær/rabarber mousse
To.	30.		Kyllingefilet i sur/sød sauce med ananas		Mix ris, bønnesalat med ristede mandler		Ærtesuppe med rejer
Fr.	31.		Bostonsteg af oksetykkam med bacon i kryddersauce		Kartofler, grønsager		Jordbærgrød med fløde

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

Maj måned 2024

Nr. 1	Frikadeller m/kartofler i skiver, sauce, rødkål.
Nr. 2	Kogt sprængt nakke m/pom. Rösti kartofler, djævlesauce, grønsager.
Nr. 3	Dampet fiskefilet i tomatsauce m/kartofler kroketter, grøn salat
Nr. 4	Rødbedebøf m/kartofler i skiver, løgsauce, grøn salat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Melon
Nr. 24	Kiks og ost
Nr. 25	Frugtsalat

Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Den ene er til dig selv. Den anden, 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 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.