

FEBRUARMENUPLAN 2026

Breelteparken • Energi- og proteinrig kost til småtspisende



Køkkenet: 21 34 27 31 (Hverdage 12 - 13)

Bestil senest 1 hverdag før levering • 2 dage før weekend/helligdag

Dato		Nr.	Hovedret & Protein (90-110g)	Sauce (1dl)	Kulhydrat (100g)	Tilbehør (30-50g)	Nr.	Biret (150g/80g)
UGE 5: 1. FEBRUAR								
1. feb (Søn)			Gl.dags Oksesteg (90g)	Peberrod	Kartofler	Bønner		Citronfromage (90g)
UGE 6: 2. - 8. FEBRUAR								
2. feb (Man)			Mørbradgryde (180g)	Paprika	Ris	Cocktailpølser		Minestronesuppe (150g)
3. feb (Tir)			Kylling i Karry (180g)	Karry	Løse Ris	Mango chutney		Chokoladekage (70g)
4. feb (Ons)			Dampet Ørred (90g)	Sennep	Kartofler	Rødbedetern		Rabarbertrifli (90g)
5. feb (Tor)			Grøntsagslasagne (200g)	Tomat	(Pasta i ret)	Tomatsalat		Kartoffel-porresuppe (150g)
6. feb (Fre)			Frikadeller (2 stk)	Brun sauce	Kartofler	Surkål		Drømmekage (70g)
7. feb (Lør)			Høns i asparges (110g)	Asparges	Tarteletter	Persille/Tomat		Frugtsalat m. creme
8. feb (Søn)			Kalvesteg (90g)	Vildtsauce	Kartofler	Waldorfsalat		Karamelrand (90g)
UGE 7: 9. - 15. FEBRUAR (FASTELAVN 🥳)								
9. feb (Man)			Brændende Kærlighed	(Fedtstof)	Kartoffelmos	Bacon/Løg		Tomatsuppe (150g)
10. feb (Tir)			Unghanebryst (90g)	Skysauce	Kartofler	Agurkesalat		Gulerodskage (70g)
11. feb (Ons)			Ovnbagt Ørred (90g)	Citron	Kartofler	Spinat		Romfromage (90g)
12. feb (Tor)			Porretærte (150g)	Creme Fr.	-	Tomatsalat		Aspargessuppe (150g)
13. feb (Fre)			Skinke m. flødekart.	-	Flødekart.	Grønne bønner		Banankage (70g)
14. feb (Lør)			Kyllingeboller (90g)	Karry	Ris	Chutney		Sveskegrød m. fløde
15. feb (Søn)			Fastelavn: Bankekød	Brun sauce	Kartoffelmos	Laurbærblade		Fastelavnsbolle (1 stk)

FEBRUAR 2026 - SIDE 2

Dato		Nr.	Hovedret (90-110g)	Sauce (100g)	Kulhydrat (100g)	Tilbehør (30-50g)	Nr.	Biret (150g/90g/80g)
UGE 8: 16. - 22. FEBRUAR (VINTERFERIE)								
16. feb (Man)			Svensk Pølseret	Tomat	Kartofler	Purløg		Blomkålssuppe
17. feb (Tir)			Kyllingefrikassé	Frikassé	Kartofler	Ærter/Gulerød.		Citronmåne
18. feb (Ons)			Fiskefrikadeller (2)	Remoulade	Kartofler	Citron		Budding m. saft
19. feb (Tor)			Blomkålsgratin	Smør	Rugbrød	Gulerodssalat		Klar suppe m. boller
20. feb (Fre)			Karbonader (1 stk)	Stuvning	Kartofler	Gulerødder		Sandkage
21. feb (Lør)			Paprikagryde (Kyl)	Paprika	Ris	Persille		Jordbærgrød m. fløde
22. feb (Søn)			Benløse Fugle (2stk)	Skysauce	Kartoffelmos	Tyttebær		Sherryfromage

UGE 9: 23. - 28. FEBRUAR

23. feb (Man)			Boller i Selleri (3stk)	Selleri	Kartofler	Persille		Minestronesuppe
24. feb (Tir)			Sprængt Kylling	Peberrod	Kartofler	Gulerødder		Kage m. creme
25. feb (Ons)			Stegt Ørred (Vejle)	Persillesauce	Kartofler	Citron		Fersken m. fløde
26. feb (Tor)			Ovnæggekage (150g)	-	Rugbrød	Tomat		Grøntsagssuppe
27. feb (Fre)			Forloren Hare	Vildtsauce	Kartofler	Ribsgelé		Hindbærnitte
28. feb (Lør)			Hakkebøf (90g)	Brun sauce	Kartofler	Bløde løg		Pæretærte

PERSONLIGE OPLYSNINGER

Navn:

Adresse:

Telefon:

A la Carte afleveres seneste d. 20. i måneden før.



À LA CARTE FEBRUAR 2026

Breelteparkens Køkken



HOVEDRETTER

Nr. 1: Mørbradgryde

Mør svinemørbrad i cremet paprikasauce med ris og cocktailpølser. (180g ret).

Nr. 2: Frikadeller

Hjemmelavede frikadeller (2 stk) med brun sauce, kartofler og surkål. (90g kød).

Nr. 3: Bankekød

Mørt oksekød i skysauce med kartoffelmos og blomkål. (90g kød).

Nr. 4: Porretærte

Vegetarisk tærte med æggemasse og ost, serveret med creme fraiche og salat.



BIRET

Nr. 21: Dagens Suppe

Skiftende energitæt suppe efter sæsonen (150g).

Nr. 22: Dagens frugtgrød m. fløde

Klassisk rødgrød eller stikkelsbærgrød m. piskefløde (150g).



DESSERTER

Nr. 23: Frisk Frugt

Sæsonens friske frugt, skåret i både. (Frisk og let).

Nr. 24: Chokoladekage

Svampet chokoladekage, evt. med creme eller skum. (80g).

Nr. 25: Pandekager m. syltetøj

Klassiske pandekager serveret med jordbærsyltetøj. (2 stk).

BESTILLINGSINFORMATION

Vigtigt at huske:

- À la carte bestillinger skal returneres **SKRIFTLIGT** til køkkenet senest d. 20. januar.
- Skriv nummeret for den ret, du ønsker, på menuplanen.
- Returner det ene eksemplar til chaufføren.

MAD & OPVARMNING

- **Varm mad:** Spises straks.
- **Kølet levering:** Opbevares på køl (max 5°C).
- **Alm. Ovn:** Ca. 30 min. ved 120°C.
- **Mikroovn:** Ca. 3 min.

⚠ WEEKEND, NØD & FEJL

Weekend: Køkken lukket. Hørsholm Beredskab leverer.

Fejl: Ring 45 80 33 55.

Pakkefejl: Kan ikke rettes på dagen. Hav en nødret i fryseren.

VIGTIG INFORMATION

- Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen.
- Behold det ene selv.
- **Kun ved ændringer, returner det andet (udfyldt) til chaufføren.**

