

# JANUARMENUPLAN 2026

Breelteparken • Danske traditioner & sæsonråvarer

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

• Bestil senest 1 hverdag før hverdagslevering • 2 hverdage før weekend -og helligdagslevering

| Dato                                                   | Art                                                                                 | Nr. | Hovedret & Protein                          | Sauce         | Kulhydrat      | Tilbehør         | Nr. | Dessert / Suppe    |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------|---------------|----------------|------------------|-----|--------------------|
| UGE 1: 1. - 4. JANUAR (NYTÅR)                          |                                                                                     |     |                                             |               |                |                  |     |                    |
| 1. jan (Tor)                                           |    |     | Lasagne m. kødsauce                         | -             | Brød           | Råkost           |     | Fløderand m. frugt |
| 2. jan (Fre)                                           |    |     | Chili sin carne                             | -             | Ris            | Cremefraiche     |     | Ost og Sprød       |
| 3. jan (Lør)                                           |    |     | Høns i asparges                             | -             | Tarteletter    | Tomat/persille   |     | Chokoladekage      |
| 4. jan (Søn)                                           |    |     | Gl.dags Rullesteg                           | Skysauce      | Kartofler      | Rødbeder         |     | Rødgrød med fløde  |
| UGE 2: 5. - 11. JANUAR                                 |                                                                                     |     |                                             |               |                |                  |     |                    |
| 5. jan (Man)                                           |    |     | Skipperlabskovs                             | -             | Rugbrød        | Rødbeder         |     | Gulerodssuppe      |
| 6. jan (Tir)                                           |    |     | Sprængt kylling                             | Flødesauce    | Kartofler      | Rabarberkompot   |     | Æblekompot m. skum |
| 7. jan (Ons)                                           |    |     | Bagte ørred                                 | Spinatcreme   | Kartofler      | Rødløg           |     | Pannacotta         |
| 8. jan (Tor)                                           |    |     | Pastinakpostej                              | Ratatouille   | Kartofler      | Syltede agurker  |     | Græskarsuppe       |
| 9. jan (Fre)                                           |    |     | Pølse m. krydderurter                       | Løgsovs       | Kartoffelmos   | Ærter            |     | Drømmekage         |
| 10. jan (Lør)                                          |    |     | Paprikagryde                                | -             | Ris            | Persille         |     | Frugtsalat         |
| 11. jan (Søn)                                          |    |     | Oksesteg                                    | Portvinssauce | Flødekartofler | Ærter            |     | Gulerodskage       |
| UGE 3: 12. - 18. JANUAR (H.M. KONGENS TRONSKIFTEDAG 👑) |                                                                                     |     |                                             |               |                |                  |     |                    |
| 12. jan (Man)                                          |  |     | Boller i karry                              | Karrysauce    | Ris            | Rabarberchutney  |     | Ost m. knækbrød    |
| 13. jan (Tir)                                          |  |     | Paneret fisk                                | Remoulade     | Stegte kart.   | Citron           |     | Jordbærgrød        |
| 14. jan (Ons) 👑                                        |  |     | <b>Kongens Tronskiftedag</b><br>Stegt flæsk | Persillesauce | Kartofler      | Rødbeder         |     | Kongekage          |
| 15. jan (Tor)                                          |  |     | Pennepasta                                  | Svampesovs    | -              | Løgdrys          |     | Tomatsuppe         |
| 16. jan (Fre)                                          |  |     | Hjerter i fløde                             | Flødesauce    | Kartoffelmos   | Spinatsalat      |     | Sandkage           |
| 17. jan (Lør)                                          |  |     | BBQ Kylling                                 | BBQ sauce     | Kartofler      | Spidskålsalat    |     | Hindbætrifli       |
| 18. jan (Søn)                                          |  |     | Nakkesteg                                   | Estragonsauce | Kartoffelmos   | Bagte grøntsager |     | Henkogt frugt      |

# Januar Menuplan 2026 - Side 2

Køkken: 21 34 27 31 (Hverdage kl. 12-13)

| Dato                    |                                                                                   | Nr. | Hovedret & Protein  | Sauce          | Kulhydrat      | Tilbehør       | Nr. | Dessert / Suppe      |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------|----------------|----------------|----------------|-----|----------------------|
| UGE 4: 19. - 25. JANUAR |                                                                                   |     |                     |                |                |                |     |                      |
| 19. jan (Man)           |  |     | Frikadeller         | Stuede kål     | Kartofler      | Syl. Rødløg    |     | Cremet gulerodssuppe |
| 20. jan (Tir)           |  |     | Kalkungryde         | Cremet sauce   | Ris            | Broccoli       |     | Cremelinser          |
| 21. jan (Ons)           |  |     | Fisk i sellerisalat | Sennepsauce    | Kartofler      | Citron         |     | Budding m. saft      |
| 22. jan (Tor)           |  |     | Porretærte          | Chili dressing | -              | Tomatsalat     |     | Minestrone           |
| 23. jan (Fre)           |  |     | Forloren hare       | Vildtsauce     | Kartofler      | Valnøddersalat |     | Kokostoppe           |
| 24. jan (Lør)           |  |     | Høns i asparges     | -              | Tarteletter    | Tomatsalat     |     | Æblegrød             |
| 25. jan (Søn)           |  |     | Oksesteg            | Rødvinsauce    | Flødekartofler | Gulerødder     |     | Tiramisu             |

|                         |                                                                                   |  |                 |               |           |            |  |                  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|---------------|-----------|------------|--|------------------|
| UGE 5: 26. - 31. JANUAR |                                                                                   |  |                 |               |           |            |  |                  |
| 26. jan (Man)           |  |  | Krebinet        | Stuvning      | Kartofler | Persille   |  | Hyldebærsuppe    |
| 27. jan (Tir)           |  |  | Chicken Tikka   | Masala sauce  | Ris       | Tzatziki   |  | Frugtsalat       |
| 28. jan (Ons)           |  |  | Stegt fisk      | Hvidvinsauce  | Kartofler | Grøntsager |  | Panna cotta      |
| 29. jan (Tor)           |  |  | Gulerodsgratin  | -             | Rugbrød   | Tomater    |  | Blomkålssuppe    |
| 30. jan (Fre)           |  |  | Frikassé        | Frikassésauce | Kartofler | Ærter      |  | Gl.dags æblekage |
| 31. jan (Lør)           |  |  | Spansk æggekage | -             | Rugbrød   | Grønsalat  |  | Citronfromage    |

## PERSONLIGE OPLYSNINGER

Navn:

Adresse:

Tlf: \_\_\_\_\_



# À LA CARTE JANUAR 2026

Breelteparkens Køkken



## HOVEDRETTER

**Nr. 1**

### Gammeldags Rullesteg

*Med skysauce, kogte kartofler og rødbeder.*

**Nr. 2**

### Stegt Flæsk

*Med persillesauce, kogte kartofler og rødbeder.*

**Nr. 3**

### Boller i Karry

*kødboller i mild karrysauce med ris og chutney.*

**Nr. 4**

### Frikadeller

*Med stuede hvidkål & ærter, kartofler og rødbeder.*



## SUPPER

**Nr. 21**

### Dagens Suppe 🌱

*Skiftende supper efter sæsonen.*

**Nr. 22**

### Frugtgrød

*Klassisk frugtgrød af danske bær med fløde.*



## DESSERTER

**Nr. 23**

### Citronfromage

*Frisk og syrlig fromage toppet med flødeskum.*

**Nr. 24**

### Gammeldags æblekage

*Æblekompot med makroner og flødeskum.*

**Nr. 25**

### Chokolade mousse

*Jeres favorit med flødeskum.*



**BREELTEPARKENS KØKKEN: 21 34 27 31**

**Telefontid: Hverdage kl. 12.00 - 13.00**

### BESTILLINGSINFORMATION

#### Vigtigt at huske:

- À la carte bestillinger skal returneres **SKRIFTLIGT** (med chaufføren) til køkkenet senest den **20. december 2025**, til levering i januar.
- Skriv nummeret for den ret, du ønsker, på menuplanen i stedet for den foreslåede ret.
- Returner det ene eksemplar af menuplanen til chaufføren.

### MAD & OPVARMNING

- **Varm mad:** Bør spises umiddelbart efter modtagelse.
- **Kølet levering:** Skal opbevares på køl indtil spisning.
- **Alm. Ovn:** Ca. 30 min. ved 120°C (i emballagen m. låg).
- **Mikroovn:** Ca. 3 min. (i emballagen m. låg).



### WEEKEND, NØD & FEJL

#### Weekendlevering:

Køkkenet er lukket for telefonisk henvendelse i weekenden. Hørsholm Beredskab leverer maden lørdag/søndag.

#### Ved fejll levering (Akut):

Ring til vagtcentralen på **45 80 33 55**. Chaufføren vil kontakte dig.

#### Ved pakkefejl:

Fejl i pakningen kan desværre ikke rettes på dagen. Vi anbefaler altid at have en "nødret" i fryseren (f.eks. frikadeller).

### VIGTIG INFORMATION

- Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen.
- Behold det ene eksemplar selv til opslag.
- Kun ved ændringer, Returner det andet eksemplar udfyldt til chaufføren.



**Vi ønsker dig en glædelig januar!**

Velbekomme hilsen Breelteparkens Køkken