

MENUPLAN FOR NOVEMBER 2025

Breelteparkens Køkken

TLF. 21 34 27 31 mellem kl. 12-13 på hverdage

HUSK: Afbestilling/genbestilling af mad på hverdage er 1 dag før, **weekend/helligdag er det 2 hverdage.**

Dag	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
Lø.	1.	Provencegryde af grisenakke med grønsager		Mix ris	Hindbærgrød med fløde
Sø.	2.	Mørbradgryde af mørbrad fra gris		Pom rösti, ærter med perleløg	Frugt med råcreme
Ma.	3.	Dampet fiskefilet med rejer i hummersauce		Kartofler, dampet grønsagsstrimler	Jordsokkesuppe med persille pesto
Ti.	4.	Braiseret nakkefilet af gris i skysauce		Kartofler, grill grønsager	Legeret champignonsuppe
On.	5.	Stegt kyllingefilet i rødvin sovs		Stegte kartofler, dampet broccoli	Stikkelsbærgrød med fløde
To.	6.	Hvidkåls roulette med grisefars i skysovs med bacon		Kartofler, dampet rodfrugter	Frugtsalat med chokolade
Fr.	7.	Stegt paneret fiskefilet	Persillesovs	Kartofler, majs med peberfrugt mix	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Lø.	8.	Bourgogne af okseinderlår med bacon og gulerødder		Kartoffelmos	Pandekager med marmelade
Sø.	9.	Bankekød af okseyderlår med peber og laurbær		Kartoffelmos, dampet broccoli	Rabarbergrød med fløde
Ma.	10.	Stegt Mortensand med æbler og svesker	Andesauce	Kartofler, gammeldags rødkål med kirsebærvin	Gammeldags æblekage med flødeskum og brun farin
Ti.	11.	Thai gryderet af oksebov med karry og grønsager		Ris med ærter	Ferskner med hindbærsauce med flødeskum
On.	12.	Farsbrød af gris med fetaost i kryddertomat sauce		Kartofler, græsk bulgursalat soltørret tomater	Tarteletter med høns og asparges
To.	13.	Ovnstegt ribbensteg i brun sovs		Kartofler, rødkål tilsmagt med kirsebærvin	Frugtsalat med ymercreme
					Vend →

Fr.	14.		Fiskefrikadeller af torskefile	Citron sauce	Kartofler, dampet sukkerærter		Solbærtrifli med makroner
Lø.	15.		Dampet svinekam i svampesauce		Kartoffelmos, bønner med bacon		Risengrød med kanel/sukker
Sø.	16.		Honningmarineret skinkesteg i whiskysauce		Flødekartofler, bønner m/bacon		Chokoladekage
Ma.	17.		Karbonade af grisekød	Stuede blomkål og broccoli	Kartofler		Legeret aspargessuppe med kødboller
Ti.	18.		Bøf Lindstrøm, oksekød med rødbeder og kapers i kryddersovs		Stegte kartofler, vinter grønt		Fløderand med karamelsauce
On.	19.		Dampet torsk i sennepssauce		Kartofler, hakket æg og rødbeder		Pærer med chokoladesauce
To.	20.		Karryragout med grisenakke, grønsager og kokosflager		Kartoffelmos		Æblekage med flødeskum
Fr.	21.		Kogt spidsbryst i peberrod sauce		Kartofler, dampet broccoli		Blåbær muffin
Lø.	22.		Kalvegryde af bov i dildsauce med grønsager		Kartofler,		Vaniljebudding med rød saft sauce
Sø.	23.		Nakke stegt som vildt i vildtsauce		Kartoffelbåde, glaseret perleløg		Romfromage med flødeskum
Ma.	24.		Boller af griseфарs i selleri med et drys af peberfrugt		Kartofler		Sveskegrød med fløde
Ti.	25.		Paprikagryde af grise nakke med kokosmælk og grønsager		Pasta		Italiensk Minestrone suppe
On.	26.		Pandestegte frikadeller af kylling fars	Skysovs	Kartofler, rødkål		Flødelegeret grønsags suppe
To.	27.		Kalkun Gordon bleu med skinke og ost	Champignon sauce	Kartofler, grøn duet grønsag		Syltet ananas med makronskum
Fr.	28.		Rullesteg af grisenakke med svesker i brun sovs		Rösti kartoffel, bønner med ristede bacon		Oksesuppe med boller og grønsagssager
Lø.	29.		Stegt Stillehavs ising filet	Citronsauce	Kartofler, majs/ærter med peberfrugt		Hyldebærssuppe med kammerjunker
Sø.	30.		Kyllingebryst i paprikasovs med baconern		Mix ris med peberfrugt		Appelsinkage med glasur

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

NAVN.....

ADRESSE.....

Hvis der ønskes leveret a la carte retter, bedes menuplanen retur senest den 20. oktober, 2025

À lá Carte november

Nr. 1	Fisk Bordelaise gratin Alaska Pollock m. stegt kartofler, workbladning og citronsauc
Nr. 2	Krebinet m. kroketter, stuvede ærter samt gulerødder.
Nr. 3	Italiensk Pasta Carbonara Bulgursalat med soltørret tomater
Nr. 4	Bønnebøffer m/ kartoffelkroketter, sauce og grønsager.
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	2 slags frisk frugt
Nr. 24	Risengrød/ kannelsukker
Nr. 25	Roulade med marcipan hertil flødeskum

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.

À 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. 3 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.