

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

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, 2024

À la Carte november

Nr. 1	Fisk Bordelaise gratin Alaska Pollock m. stegt kartofler, workbladning og citronsaucé
Nr. 2	Krebinet m. kroketter, stuede ærter samt gulerødder.
Nr. 3	Italiensk Pasta Carbonara Bulgursalat med soltørret tomat
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/ kanel sukker
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 à la carte ret leveret.

På menuplanen, skrives nummeret for den / de à la carte retter der ønskes leveret, i stedet for de på menuplanen foreslåede retter.

À la 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.