


# MENUPLAN FOR SEPTEMBER

## 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.

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
Sø.	1.	<b>Braiseret svinekam i rødvinssauce</b>		<b>Kartofler, diner bønner m/mandler</b>	<b>Syltet ananas med makronskum</b>
Ma.	2.	Hjertegryde af kalv med stegt bacon		Kartoffelmos, majs	Valnøddetærte
Ti.	3.	Stegt Stillehavs ising filet	Citronsauce	Kartofler, gulerodstave	Hyldebærsuppe med kammerjunker
On.	4.	Benløs fugle af skank med bacon i skysovs		Kartoffelmos, Tricolore mix	Laksepaté med dressing samt brød
To.	5.	Gryderet Navarin af kalvekød		Mix ris, ærter	Ris a la mande med kirsebærsauce
Fr.	6.	Nasi-Groeng, stegt kylling, ris, grønsager med karry		Salat	Ferskner med flødeskum
Lø.	7.	Irsk stuvning med tern af grisenakke		Kartofler, syltet rødbeder	Cremet champignonsuppe
Sø.	8.	<b>Mørbradgryde af grisemørbrad med bacon</b>		<b>Kartoffelmos, sauter grønt</b>	<b>Æbletærte crumble</b>
Ma.	9.	Forloren hare viklet med bacon i brun sovs		Kartofler, grønsager	Oksekødssuppe med grønsager og boller
Ti.	10.	Kalvetykkam á lá marengo		Kartofler, blomkål med gulerødder	Abrikosgrød med fløde
On.	11.	Gule ærter med kartofler	Kogt medister og flæsk	Rugbrød, syltet rødbeder	Pandekager med marmelade
To.	12.	Hakkebøf med bløde løg i brun sovs		Kartofler, bagt cherrytomater med pesto	Appelsinkage
Fr.	13.	Tomatiseret pastaret i flødesovs med stegt kylling		Salat	Kartoffel porre suppe
Lø.	14.	Pandestegte kalkunfrikadeller	Brund skysovs	Kartofler, rødkål	Prost brandepandekage med kokos og brun farin
Sø.	15.	<b>Krydret stegt kamfile i kryddersauce</b>		<b>Kartoffel kroetter, majs med peberfrugt</b>	<b>Sveskegrød med ristede mandelsplitter hertil fløde</b>
					Vend 

Dato	Nr.	Hovedret		Nr.	Forret/dessert
Ma.	16.	Stegt medisterpølse i brun sauce		Kartoffelmos, tyttebærsylt	Kage linse m/creme
Ti.	17.	Fiskefrikadeller af torskefilet	Tomatsovs med basilikum	Kartofler, grønsags couscous	Tarteletter med høns og asparges
On.	18.	Sprængt spidsbryst i peberrodssovs		Kartofler, dampet broccoli	Stikkelsbærgrød med fløde
To.	19.	Kogt hamburgerryg i stuede ærter og gulerødder		Kartofler	Italiensk Minestrone suppe
Fr.	20.	Kyllingegryde med grønsager		Mix ris	Syltet frugter med ymercreme
Lø.	21.	Kødboller af grisefars i sellerisovs med drys af peberfrugtfrugt		Kartofler	Gullasch suppe med cremefraiche
<b>Sø.</b>	<b>22.</b>	<b>Ovnstegt ribbensteg i brunsovs</b>		<b>Kartofler, rødkål</b>	<b>Gulerodskage med flødeostecreme</b>
Ma.	23.	Farsbrød med peberfrugt i brun sovs		Kartofler, dampet blomkål	Aspargessuppe med kødboller
Ti.	24.	Bagt fiskefilet med chilidressing i rejesauce		Kartofler, dampet broccoli	Skovbær grød med fløde
On.	25.	Millionbøf med grønsager		Grov pasta	Roulade med marcipan
To.	26.	Kogt torskefilet i sennepssauce		Kartofler, rødbeder tern og hakket æg	Citronkage med glasur
Fr.	27.	Biksemad med kylling	Bearnaisesauce	Syltet rødbeder	Tomatsuppe med basilikum
Lø.	28.	Let sprængt kalkunbryst i fløde peberordssauce		Kartofler, grønsager	Alliancegrød med fløde
<b>Sø.</b>	<b>29.</b>	<b>Ramsløg marineret Skinke culotte i skysovs</b>		<b>Kartofler, ærter med bacon</b>	<b>Romfromage med flødeskum</b>
Ma.	30.	Kylling i paprikasovs med baconern		Mix ris, wok thai grøntsager	Muffin

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

NAVN.....

ADRESSE.....

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

### À lá Carte i september 2024

Nr. 1	<b>Kalv a la marengo</b> m/ kartofler i skiver, grønt.
Nr. 2	<b>Pølser</b> m/ varm kartoffelsalat.
Nr. 3	<b>Krebinet</b> m. kroketter, stuvede ærter samt gulerødder.
Nr. 4	<b>Tarteletter</b> m/ høns i asparges.
Nr. 21	<b>Dagens grønsagssuppe</b>
Nr. 22	<b>Dagens frugtgrød</b>
Nr. 23	<b>2 slags frisk frugt</b>
Nr. 24	<b>Risengrød m/ kanel sukker</b>
Nr. 25	<b>Dagens fromage</b>

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).**

### NYHED

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.