

MENUPLAN FOR OKTOBER 2024

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
Ti.	1.	Bourgogne marineret kamfilet i rødvinssauce		Pom Røsti, bønner Æbletærte
On.	2.	Pandestegte frikadeller af grisefars	Brun skysovs	Kartofler, gammeldags rødkål Abrikossuppe med kammerjunker
To.	3.	Stegt kyllingefilet i svampesovs		Kartofler, ærter med bacon Pandekager med syltetøj
Fr.	4.	Brunkål med kogeflæsk og pølse		Kartofler, rødbeder Blande frugtgrød med fløde
Lø.	5.	Wienerkarbonade af hakket gris og kalv	Brun sauce	Kartofler, diner bønner Rejesalat med brød
Sø.	6.	Stegt kalvetyksteg i aspargessovs		Kartoffel kroket, dampet broccoli Ymerfromage med brombærsauce
Ma.	7.	Millionbøf med grønsager		Pasta penne med soltørret tomater Rødgrød med fløde
Ti.	8.	Kogt sprængt svinenakke i pebersauce		Kartofler, dampet rodfrugt Cremet champignonsuppe med snittet forårsløg
On.	9.	Fiskefilet med fyld af broccoli og ost	Tomatsauce	Kartofler, bagt cherrytomat i pesto Gullaschsuppe med grønsager oksekød
To.	10.	Kogt hamburgerryg i grønlangkål		Kartofler, gulerodsmix Gulerodskage med flødeostecreme
Fr.	11.	Skinkesteg honningmarineret i kryddersauce		Kartofler, tricoloremix med voksbønner Chokoladebudding med flødeskum
Lø.	12.	Okse Gullasch med gulerod, peberfrugt og stegt bacon		Kartoffelmos Paprikasuppe med cremefraiche
Sø.	13.	Mørbradgryde af gris i løgsauce		Kartoffelbåde, ærter med perleløg Rabarber dessert med makroner
Ma.	14.	Gryderet med grisenakke, sur/sødsauce med bambus og peberfrugt		Mix ris, wok Thai grønsager Fløderand med jordbærsauce
				Vend →

Ti.	15.		Stegt hakkebøf i bearnaisesauce		Kartofler, dampet broccoli		Stikkelsbærgrød med fløde
On.	16.		Dampet fiskefilet i citronsaucen og rejer		Kartofler, grønsagsblanding		Jordbærgrød med fløde
To.	17.		Kogt kyllingefilet i karrysauce med mangochutney, grønsager drysset med kokos		Ris		Aspargessuppe
Fr.	18.		Ramsløgsmarineret stegt nakke af gris i portvinssauce		Kartoffelmos		Kartoffelsuppe med ristede baconer.
Lø.	19.		Ragout med grisenakke, grønsager og kokosflager		Pastasalat mediterranean		Drømmekage
Sø.	20.		Marineret skinke culotte i skysovs		Kartoffelbåde, ærter med bacon		Alliancegrød med fløde
Ma.	21.		Kylling Tikka Masla med mandelsplitter		Kartofler, couscous		Pandekager med syltetøj
Ti.	22.		Kødboller af gris i karrysovs med drys af peberfrugt		Mix ris		Roulade med flødeskum
On.	23.		Kogt torskefilet i sennepssauce		Kartofler, rødbeder tern og hakket æg		Alliancegrød med fløde
To.	24.		Forloren hare af gris med bacon i vildtsauce		Kartofler, med majs m/peberfrugt		Frugtgrød med fløde
Fr.	25.		Kalvefrikasse af kalvetykkam		Kartofler		Gul mandelbudding med saft sauce
Lø.	26.		Hjertegryde af kalv med stegt bacon		Kartoffelmos, majs og ærter		Æbleskiver med marmelade
Sø.	27.		Dampet sprængt kalkunbryst i peberrod sauce		Kartofler, broccoli med drys af nødder		Jordbærgrød m/fløde
Ma.	28.		Bøf Lindstrøm med rødbeder og kapers i brun sauce		Stegt kartofler, strimler af dampet grønsager		Fløderand m/jordbærsaucen
Ti.	29.		Alaska sejfilet paneret stegt		Kartofler, sommergrønsager		Rabarbergrød med fløde
On.	30.		Benløs fugle af griseskank med bacon i skysovs		Kartofler, gammeldags rødkål		Bradepandekage med chokolade
To.	31.		Okse Chili Con Carne med bønner, majs og peberfrugt		Ris		Tomatsuppe med basilikum og kødbolle

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. september, 2024

À lá Carte oktober 2024

Nr. 1	Dampet fiskefilet i hollandaisesauce Stegte kartofler og grønsager
Nr. 2	Farseret kalkunbryst m. bearnaise, stegt kartofler samt grønsager
Nr. 3	Hjertegryde i flødesauce m. bådkartofler, grønsager
Nr. 4	Hakkebøf i skysauce med løg Kroketter og ærter
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	Ost og kiks
Nr. 24	Pandekage mes syltetøj
Nr. 25	Kage

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.