

MENUPLAN FOR OKTOBER

Breelteparkens køkken

Tlf. 45160985 ml.12.00-13.00

HUSK: kun afbestilling/genbestilling af mad på hverdage.

IKKE lørdag, søndag og helligdage

Sø.	1.		Stegt lam	Mint sauce	Kart. Rosenkål		Gåsebryst
Ma.	2.		Kogt oksekød	Sur/sød sauce	Kartofler, grøntbl.		Oksekødssuppe
Ti.	3.		Stegt medisterpølse	Skysauce	Kartofler, rødkål		Hybensuppe m/ flødeskum
On.	4.		Gratin	Smør	Coleslaw		Rødgrød m/fløde
To.	5.		Stegt fiskefilet	Persillesauce	Kart. Triko. gul. rod		Tærte
Fr.	6.		Revelsben	Skysauce	Kartofler, rødkål		Hindbær ris
Lø.	7.		Kalvegryde m/ bacon	Cocktailpølser	Mos, majs		Rabarberkage m/ flødeskum
Sø.	8.		Rødvinsmar kam	Rødvinsauce	Kart. grønsager		Brændte figer m/creme
Ma.	9.		Frikadeller	Brun sauce	Flødekart.,agurkesa.		Abrikossuppe m/ kam.junker
Ti.	10.		Fisk m/ laksemousse	Aspargessovs	Kartofler, wok thai		Pærer m/ nougatsauce
On.	11.		Brunkål	Flæsk og pølse	Kartofler, rødbeder		Frugtgrød m/ fløde
To.	12.		Kalkun schnitzel	Svampesauce	Rösti /franske ærter		Æggesalat m/ brød
Fr.	13.		Sprængt nakke	Sennepssauce	Kart. romanesco		Tomatsuppe m/creme fraiche
Lø.	14.		Lasagne		Salat		Pandekager m/ syltetøj
Sø.	15.		Kyllingekotelet	Brun sauce	Flødekart/agurksal.		Ymerfromage/ brombærsauce
Ma.	16.		Gullasch		Mos, asier, grønt		Hvidkålssuppe
Ti.	17.		Hamburgerryg	Grønlangkål	Kartoffelkroetter		Rismelsgrød m/ kanelsukker
On.	18.		Wienerkarbonade	Skysauce	Kartofler, blomkål		Blommegrød m/fløde
To.	19.		Rødspætte m/ rejefyld	Rejesauce	Kartofler, karotter		Chokoladebudding m/skum
Fr.	20.		Stegt kalvesteg	Djævlesauce	Kartofler, rosenkål		Champignonsuppe
Lø.	21.		Fars/rød+grøn peber	Bearnaise	Flødekart. Coleslaw		Kræmmerhus m/ jordbærsk.
Sø.	22.		Svinefilet	Brun sauce	Kart.både,waldorf		Fløderand m/ karamelsovs
Ma.	23.		Miniure stegt fisk	Citronsauce	Kartofler, grønt		Jordbærgrød m/fløde
Ti.	24.		Dampet kylling	Karrysauce	Ris, ærter		Aspargesuppe m/kødboller
On.	25.		Skipperlabskovs	Smør	Rødbeder		Hytteret m/ frugtsovs
To.	26.		Stegt nakke	Portvinssauce	Kartofler, majs		Creme boulee
Fr.	27.		Karryragout		Ris, bønner		Skaldyrssalat m/brød
Lø.	28.		Forloren hare	Vildtsauce	Kartofler, gele		Solbærgrød m/fløde
Sø.	29.		Kalvefrikasse		Kartofler, grønsager		Henkogt frugt m/ råcreme
Ma.	30.		Biksemad	Bearnaise	Rødbeder		Kalvekødssuppe
Ti.	31.		Forloren skildpadde		Æg, brød		Frugtsalat

NAVN.....

ADRESSE.....

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

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

Hovedretter i oktober

Nr. 1	Benløse fugle m. kartoffelmos samt grønsager
Nr. 2	Gule ærter m kartofler i tern m. medisterpølse, rugbrød og rødbede
Nr. 3	Førloren skildpadde m. ½ æg og flutes
Nr. 4	Græske frikadeller m. løse ris, sovs, tzatziki
Nr. 5	Fiskekrebnet m. kartoffel kroetter, skøn sauce og grønt
Nr. 6	Smørstegt fisk m. rösti kartofler, hollandaise, grønsager
Nr. 7	Rødbedebøf/ løg m. kartoffel rösti, sauce og pastasalat
Nr. 21	Dagens grønsagssuppe
Nr. 22	Dagens frugtgrød
Nr. 23	2 slags frisk frugt
Nr. 24	Øllebrød m/ flødeskum
Nr. 25	Ris a la mande/ kirsebærsovs

De modtager 2 eksemplarer af menuplanen. Det ene er til Dem selv. Det andet, kan De returnere til køkkenet (med chaufføren), hvis De 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 25. i måneden, til levering den næstfølgende måned.

Ved eventuel afbestilling af mad, venligst giv besked om der er bestilt à lá carte.

Vi anbefaler v/ levering af varm mad, at maden spises umiddelbart efter modtagelsen.

Ønsker De at spise til aften, kan vi tilbyde at levere maden KØLET.

Opvarmning i alm ovn ca. 30 min. ved 120 gr. (i den leverede emballage med låget på)

Opvarmning i mikroovn ca. 4 min. (i den leverede emballage med låget på)

Oplysninger om allergener fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.