
















FEBRUARMENUPLAN 2026

Breelteparken • Energi- og proteinrig kost








 **Køkkenet: 21 34 27 31 (Hverdage kl. 12 - 13)**







Bestil senest 1 hverdag før (hverdagslevering) • 2 hverdage før weekend- og helligdagslevering

Dato	Art	Nr.	HOVEDRET & PROTEIN(90-110g)	SAUCE (1dl)	KULHYDRAT(100g)	GRØNNSAGSBEHØR(30-50g)	Nr.	DESSERT / SUPPE
UGE 5: 1. FEBRUAR								
1. feb (Søn)			Gl.dags Oksesteg (90g)	Peberrodssauce	Kartofler	Bønner		Citronfromage (90g)
UGE 6: 2. - 8. FEBRUAR								
2. feb (Man)			Mørbradgryde (180g)	Paprikasauce	Ris(100g)	Cocktailpølser		Minestroneuppe (180g)
3. feb (Tir)			Kylling i Karry (180g)	Karrysauce	Løse Ris	Mango chutney		Chokoladekage (70g)
4. feb (Ons)			Dampet Ørred (90g)	Sennepsauce	Kartofler	Rødbedetern		Rabarbertrifli (90g)
5. feb (Tor)			Grøntsagslasagne (200g)	Tomat/Bechame l	(Pasta i ret)	Tomatsalat		Kartoffel-porresuppe
6. feb (Fre)			Frikadeller (2stk/90g)	Brun sauce	Kartofler	Surkål		Drømmekage (70g)
7. feb (Lør)			Høns i asparges (110g)	Aspargessauce	Tarteletter	Persille/Tomat		Frugtsalat m. creme
8. feb (Søn)			Kalvesteg (90g)	Vildtsauce	Kartofler	Waldorfsalat(50g)		Karamelrand (90g)
UGE 7: 9. - 15. FEBRUAR (FASTELAVN 🎭)								
9. feb (Man)			Brændende Kærlighed	(Fedtstof)	Kartoffelmos	Bacon/Løg(100)		Tomatsuppe (180g)
10. feb (Tir)			Unghanebryst (90g)	Skysauce	Kartofler	Agurkesalat		Gulerodskage (70g)
11. feb (Ons)			Ovnbagt Ørred (90g)	Citronsauce	Kartofler	Spidskålsalat		Romfromage (90g)
12. feb (Tor)			Porretærte (150g)	Cremefraiche	-	Tomatsalat		Aspargessuppe (180g)
13. feb (Fre)			Skinke m. flødekart.	-	Flødekart.	Grønne bønner		Banankage (70g)
14. feb (Lør)			Kyllingeboller (90g)	Karrysauce(120 g)	Ris	Chutney		Sveskegrød m. fløde(125+25g)
15. feb (Søn)			Fastelavn: Bankekød (90g)	Brun sauce	Kartoffelmos	Dampet Grøntsager		Fastelavnsbolle (1 stk)

Protein: 22-30g • Energi: 3200-3900 KJ • Fedt: 44-52 E% • Baseret på Anbefalinger for den danske institutionskost 2025

FEBRUAR 2026 - SIDE 2

Dato	Art	Nr.	Hovedret (90-110g kød)	Sauce (1dl)	Kulhydrat(100g)	Tilbehør(30-50g)	Nr.	Biret (Energitæt)
UGE 8: 16. - 22. FEBRUAR (VINTERFERIE)								
16. feb (Man)			Svensk Pølseret	Tomat	Kartofler	Purløg		Blomkålssuppe (180g)
17. feb (Tir)			Kyllingefrikassé	Frikassé	Kartofler	Ærter/Gulerød.		Citronmåne (70g)
18. feb (Ons)			Fiskefrikadeller (2)	Remoulade	Kartofler	Citron		Budding m. saft (100g)
19. feb (Tor)			Blomkålsgatin	Smeltet smør	Rugbrød (1sk)	Gulerodssalat		Klar suppe m. boller
20. feb (Fre)			Karbonader (1stk)	Stuvning	Kartofler	Gulerødder		Sandkage (70g)
21. feb (Lør)			Paprikagryde	Paprika	Ris	Persille		Jordbærgrød m. fløde
22. feb (Søn)			Benløse Fugle (2stk)	Skysauce	Kartoffelmos	Tyttebær		Sherryfromage (90g)

UGE 9: 23. - 28. FEBRUAR								
23. feb (Man)			Boller i Selleri	Selleri	Kartofler	Persille		Minestroneuppe
24. feb (Tir)			Sprængt Kylling	Peberrod	Kartofler	Gulerødder		Kage m. creme (70g)
25. feb (Ons)			Stegt Ørred (Vejle)	Persillesauce	Kartofler	Citron		Fersken m. fløde
26. feb (Tor)			Ovnæggekage	-	Rugbrød (1sk)	Tomat/Purløg		Grøntsagssuppe (180g)
27. feb (Fre)			Forloren Hare	Vildt	Kartofler	Ribsgelé		Hindbærnitte (60g)
28. feb (Lør)			Hakkebøf (90g)	Brun sauce	Kartofler	Bløde løg		Pæretærte (90g)

PERSONLIGE OPLYSNINGER

Navn:

Adresse:

A la Carte bestillinger afleveres senest d. 20. mdr. før.



À LA CARTE FEBRUAR 2026

Breelteparkens Køkken



HOVEDRETTER

Nr. 1: Mørbradgryde

Mør svinemørbrad i cremet paprikasauce med ris og cocktailpølser. (180g ret).

Nr. 2: Frikadeller

Pandestegte frikadeller (2 stk) med brun sauce, stegte kartofler og kålsalat. (90g kød).

Nr. 3: Bankekød

Mørbrad i skiver i brun sauce med kartoffelmos og blomkål. (Klassiker).

Nr. 4: Porretærte

Sprød grøntsagstærte med porre, æg og ost. Serveres med creme fraiche og salat.



BIRET

Nr. 21: Dagens Suppe 🌱

Skiftende energitæt suppe efter sæsonen (180g).

Nr. 22: Dagens frugtgrød m. fløde

Grød af danske bær m. piskefløde (150g).



DESSERTER

Nr. 23: Frisk Frugt

Blandet frugt (udskåret), evt. med råcreme. (Frisk og let).

Nr. 24: Chokoladekage

Blød chokoladekage (70g), perfekt til kaffen.

Nr. 25: Pandekager

Gammeldags pandekager (2 stk) med syltetøj af danske bær.



BREELTEPARKENS KØKKEN: 21 34 27 31

Telefontid: Hverdage kl. 12.00 - 13.00

BESTILLINGSINFORMATION

Vigtigt at huske:

- À la carte bestillinger skal returneres **SKRIFTLIGT** til køkkenet senest d. 20. januar.
- Skriv nummeret for den ret, du ønsker, på menuplanen.
- Returner det ene eksemplar til chaufføren.

MAD & OPVARMNING

- **Varm mad:** Spises straks.
- **Kølet levering:** Opbevares på køl (max 5°C).
- **Alm. Ovn:** Ca. 30 min. ved 120°C.
- **Mikroovn:** Ca. 3 min.

⚠ WEEKEND, NØD & FEJL

Weekendlevering: Køkkenet er lukket for telefonisk henvendelse. Hørsholm Beredskab leverer.

Ved fejllevering (Akut): Ring til vagtcentralen på **45 80 33 55**.

Ved pakkefejl: Fejlen kan ikke rettes på dagen. Hav altid en nødret i fryseren.

VIGTIG INFORMATION

- Du modtager 2 eksemplarer af menuplanen.
- Behold det ene selv (til opslag).
- **Kun ved ændringer, returner det andet (udfyldt) til chaufføren.**



Vi ønsker dig en glædelig februar!

Velbekomme hilsen Breelteparkens Køkken