

VEJLEDNING TIL BESTILLING AF MAD I KØKKENET ÅKANDEN

Køkkenet Åkanden har ændret madplanen, så det nu er muligt selv at sammensætte dine retter.

Det er en ordning, hvor du kan bestille lige præcis den mad, som falder i din smag. Alle har forskellig smag og det har vi respekt for.

Derfor tilbyder vi, at du selv kan sammensætte dine retter.

SÅ NEMT ER DET

Du bestiller den mad, du ønsker.

1. Maden kan bestilles ud fra menuplanen klar til at varme, anrette og spise.
2. Maden kan bestilles hvor du har valgt tilbehør til kød/fisk og sovs.

Der er følgende muligheder:

- Maden leveres klar til at spise ud fra madplanen
- Du sammensætter selv tilbehør til retterne
- Du kan frit vælge fra ret til ret om maden skal leveres ud fra menuplanen eller om du ønsker at sammensætte tilbehør til retten

Vi pakker maden og leverer den hjem hos dig.

Du følger instruktionerne på pakkerne og tilbereder maden.

Velbekomme!

SÅDAN BESTILLER DU MADEN

1. Sæt kryds ud for den ret du ønsker leveret på madplanen.

2. Ønsker du et andet tilbehør til retten, så sæt kryds i tilbehør skemaet på madplanen.

Vær opmærksom på at menuerne har samme **ret nummer**.

Et godt måltid fortjener en rigtig tallerken, glas og bestik. En dug eller dækkeserviet og levende lys gør det hele mere hyggeligt.

BRUG FOR HJÆLP!

Har du spørgsmål til dine bestillinger eller brug for råd så ring på 99742565 på hverdage fra klokken 10.00 til 13.00 eller send en mail på www.koekkenet.aakanden@rksk.dk

Uge 5	
Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 5 og 7 dage frem.	
Torsken er landet i Hvide Sande, da Køkkenet Åkanden gerne handler lokalt.	
Antal	Hovedretter
1	Boller i selleri, kartofler og gulerødder
2	Miljøbol serveret med kartoffelmos og broccoli
3	Stegt torskefilet på grøntsagsbund, svampesauce med bacon og kartofler
4	Farsbrød med gulerod, lys sauce, kartofler og smørstegte rosekål
5	Gammeldags oksesteg med kartofler, skysauce, glaseret perleæg og bønner
6	Hønsfilet med hvide kartofler
7	Mediterræne kartofler, skysauce og rødkål
8	Irsk stuvning med kartofler og sennep
9	Koteletter i fad: Kotelet, løg, abber, porre og karry serveret med løse ris
10	Sprængt nakke, kartofler, sennep, rødbeder - hvidkålssuppe
11	Skipperbløkskovs med syltede rødbeder

Valgfrit tilbehør til hovedretten						
Hå kartofl	Kartofl	Søge kartofl	Kartoffelmos	Pasta	Hø	Salt
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

Ekstra tilbud	Antal	Pris
2,5 dl. ællebrød		12,00
2,5 dl. aspargesuppe		14,00
2,5 dl. klar suppe med boller og urter		14,00
1/2 stk. smørbrød		12,00
1/2 stk. franskbrød med ost		12,00
1/2 stk. franskbrød med pålæg		12,00
Frokostbødder: 2/2 rugbrød, smør, 2 slags pålæg med salat og pynt		20,00
Pålægstrikke: 4 slags forskellig pålæg		20,00
Broccoli gratin		15,00
1/4 liter proteindrik - Hindbær protein		10,00
1/4 liter proteindrik - Blåbær protein		10,00
1/2 liter proteindrik - Ferskenpassion		17,00
1/2 liter proteindrik - Vanillecitron		17,00
1/2 liter proteindrik - Vaniljevitrøn diabetes		17,00
Blandt salat/dessert		12,00
Kage, uspecificeret		12,00
Småkager, hjemmebagte 200 gram		25,00
Kartofler		10,00
Kartoffelmos		10,00
Beriget H - særlig god til smølsproende		14,00
1/4 liter sødmælk		5,00
1/4 liter sødmælk		5,00

Antal	Forretter og desserter
1	Klar suppe med boller og urter
2	Cremet broccolisuppe
3	Skinkeandwich
4	Risvangrød med rosen, æbler og malk
5	Hydelevsuppe med æbler og tebakker
6	Abrikosgrød serveret med malk
7	Æbleskiver med syltetøj
8	Romfrømage med saftauce
9	Kirsebærgrød serveret med malk
10	Ananasfrømage med flødeum og chokolade
11	Æblekage med makroner og flødeum

Køkkenet Åkanden

Kirkegade 3 | 6880 Tarm | Tlf. 99 74 25 65
Mail: koekkenet.aakanden@rksk.dk | www.aakanden.rksk.dk