

Assens Madservice



JUL OG NYTÅR 2023

Jul & Nytår 2023

Julen sig nærmer igen i år og os fra Assens Madservice vil med denne lille folder gerne informere jer lidt om hvad Madservice leverer og tilbyder i julen og nytåret i 2023.

Bestillingerne ligger i MCS Afdeling, så I der igennem selv bestemmer hvad og hvor meget I skal bruge. Men I skal samtidig stadig udfylde bestillingssedlen i forhold til antal gæster og personale.

Jer der er tilmeldt standardbestilling bestiller jeres valg af and på bestillingssedlen.

Husk, at der er forskel på om det er hjemmet eller borgeren som skal betale.

Der vil være 5 lune retter at vælge imellem til uge 51 og uge 52. Det er muligt, at bestille 3 x lun ret til hver uge.

I vil i år igen få mulighed for selv at stege anden til juleaften, hvis I har tid og lyst til dette eller I kan vælge at få den færdigleveret fra os.

Hvis I ikke vælger, vil I automatisk få stegt and fra os.

I får igen i år mulighed for at bestille risengrød eller aspargessuppe som hovedret i uge 51.

Vi leverer i år franske kartofler og ribsgele som tilhører til andestegen. I får som altid æbler/svesker og andefedt med ud til at bruge ved færdigtilberedning.

Til at julehygge med ude i enhederne op til jul, har i mulighed for at bestille hjemmelavede småkagedej. Vi tilbyder i år 3 slags, der leveres som frostvare med 3 dages holdbarhed i køleskabet. Bestillingen kan foretages i MCS Afdeling, eller på bestillingssedlen i kataloget.

Bestillingslisten skal vi have senest den **5/11 2023**.

Småkagedej bliver leveret fredag den 1/12 2023

Der vil sidst I dette katalog være en bestillingsseddel som vi meget gerne have I udfylder pr. afdeling og scanner den til os inden den **26/11 2023**, så vi har mulighed for at opfylde jeres ønsker og behov.

Med venlig julehilsen
Assens Madservice

Vejledning i at stege hele ænder og opvarme udskårne

Hjemmelavet langtidsstegt andesteg

1 and på ca. 3 kg.

2-3 friske syrlige æbler fx Ingrid Marie

1 pose svesker

- Rengør anden grundigt, skyl den godt både indvendig og udvendig og sørg for at fjerne urenheder og blodrester
- Giv den en god omgang salt både indvendig og udvendig – mere end I tror, navnlig indvendig – husk også en god omgang friskkværnet peber
- Tænd ovnen på 115-120 grader (alle ovne er ikke ens)
- Skær æbler i kvarte og stop dem i anden sammen med svesker og luk anden grundigt med et par kødnål
- Læg anden på risten over en bradepande med brystet nedad.
- Hæl 1 liter vand i bradepanden
- Steg den i 2 timer med brystet nedad
- Vend den så brystet lægger op ad og steg den i yderligere 3 timer
- Mål den til min. 75 grader
- Undervejs er det den gode ide løbende at hælde noget af det smeltede andefedt over stegen – det hjælper til at stegen ikke bliver tør, samt giver farve og mere sprødt skind
- Når anden er færdig lader I den trække i mindst 15 minutter, hvorefter du kan skære den forsigtigt ud.

Den kan med fordel steges dagen før eller om formiddagen, hvorefter I så følger nedenstående anvisning

Færdig tilberedning af stegt and

- Læg de udskårne stykker and i en bradepande
- Læg æbler og svesker rundt om stykkerne og pensel anden med rigeligt af andefedt
- Læg bagepapir og staniol over bradepanden
- Sæt bradepanden i ovnen ved 160 grader
- Varm anden i ca. 40 minutter
- Mål den og når den er 75 grader er den klar
- Giv til sidst anden 5 min på grill for at få sprødt skind

Bestillingsliste

Enhedsnavn _____ Plejecenter _____

And rå hel (2,6-3 kg)

Andebryster, rå

Hvis I ikke sætter kryds, vil I modtage stegt and.

Afkryds hvordan I ønsker at modtage jeres and. Vi udregner hvor meget I skal have leveret.

Antal portioner

Juleaften

antal

Beboere

antal

gæster (**regning til plejecentret**)

antal

personale (**regning til plejecentret**)

antal

Antal portioner

Nytårsaften

Beboere

antal

gæster (**regning til plejecentret**)

antal

personale (**regning til plejecentret**)

antal

Afleveres senest den 26/11 2023

Gæster som beboerne skal betale for, skal afleveres på et aftaleskema for hver beboer. Se kostkoncept.

Bestillingsliste til kage.

Enhedsnavn _____ plejecenter _____

Brunkagedej i rulle af 500 g.



Antal ruller

Chokoladespeciedej i rulle af 500 g.



Antal ruller

Jødekagedej i rulle af 500 g.



Antal ruller

Afleveres senest den 5/11 2023