



Gratinkost

Uge: 52

Mandag d. 21-12-2026 til Søndag d. 27-12-2026

Hovedret	For/efterret
1 ☐	☐ Jordbærgrød med flødeskum, pureret
2 ☐ Juleand i gratin m/ skysovs, mos og hjemmelavet rødkålspurè	☐ Kanelæbler, pureret med flødeskum
3 ☐ Frikadellegratin, brun sovs, majsgratin og mos	☐
4 ☐ Hamburgerryggratin m/ pureret grønlangkål og sød mos	☐ Ris a la mande, pureret, kirsebærsaftsovs
5 ☐	☐ Ugens suppe, pureret
6 ☐ Flæsketegsgratin m/ skysovs, rødkålspure og mos	☐ Rismelsgrød m/ smør og kanel
7 ☐ Farsgratin m/bacon og dild, brun sovs, blomkålsgratin og mos	☐
8 ☐	☐ Aspargessuppe m/ kødbollepurè
9 ☐ Torskegratin m/ persillesovs, gulerodsgratin og mos	☐
10 ☐	☐ Kahlua Dessert med flødepynt
11 ☐ Julemedistergratin m/ pureret stuvet hvidkål og mos	☐
12 ☐ Kalvegratin m/ cognacsauce, broccoligratin og mos	☐ Rabarbersuppe, pureret

Andet godt: Leveres ikke som gratinkost

☐ Vaniljekranse ca. 140g (ej som diæt)	☐ Protino citron-vanille 2,5 dl	☐	☐
☐ Øllebrød til morgenmaden	☐	☐ 1 glas øko rødbeder	☐ Råkost med orange og gule gulerodsstrimler i dressing (Ej
☐ Lille piskefløde	☐ Protino hindbær 2,5 dl	☐ Kartoffelmos	☐

Ret til ændringer forbeholdes

Vend >>>

Hilsen fra køkkenet



Efteråret er her med suppe i skål.
Når vinden rusker, og bladene går,
er varm mad den bedste hygge, vi får.

Håndmad (ej som diæt)

- | | |
|---|--|
| ☐ 1. Æg med Karrysild karse
rød peber rødløg | ☐ 4: Fiskefilet m/ remoulade,
citron, agurk, tomat |
| ☐ 2 :Flæskesteg m/rødkål
,agurkesalat ,appelsin | ☐ 5: Hønsesalat, ananas,
tomat |
| ☐ 3. Sylte med rødbede
sennep | ☐ 6: Leverpostej med bacon,
champignon og rødbede |

Vend >>>