

**Uge: 37****Mandag d. 08-09-2025 til Søndag d. 14-09-2025****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | ☐ | Vegetarisk paprikagryde med kartoffelmos |
| 2 | ☐ | Flødegullasch m/ kartoffelmos og grøntsagsmix |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | ☐ | Kold pastasalat med baconsvøbt kylling |
| 5 | ☐ | Karrykål |
| 6 | ☐ | Hakkebøf i løgsovs, bløde løg, kartofler, rodfrugt blanding |
| 7 | ☐ | Forloren hare m/vildtsovs, kartofler og bønner |
| 8 | ☐ | Urtemarineret svinekam med sauce royal,zuccchinimix,kartofler |
| 9 | ☐ | Stegt ising med persille,citron og urtehollandaise,kart,juliennebl. |
| 10 | ☐ | Hawaii kotelet med ananas i karrysauce og urterismix |
| 11 | ☐ | Nakkesteg med ovnbagte æbler og svesker, skysovs, kartofler |
| 12 | ☐ | Pasta carbonara |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| ☐ | Kirsebærgrød med mælk |
| ☐ | Henkogte pærer med makronfløde |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Ymerfromage med saftsovs |
| ☐ | Græskarsuppe |
| ☐ | Mannagrød m/ smør og kanel |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Mulligatawny suppe |
| ☐ | Appelsinfromage m/flødeskum |
| ☐ | Tropisk koldskål med ristet havregryn |
| ☐ | Vafler med syltetøj |
| ☐ | Æblesuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| ☐ Studenterbrød 4 stk (ej som diæt) | ☐ Protino citron-vanille 2,5 dl | ☐ | ☐ |
| ☐ Øllebrød til morgenmaden | ☐ Protino blåbær 2,5 dl | ☐ 1 glas asier | ☐ Coleslaw af hvidkål og gulerod i dressing |
| ☐ Lille piskefløde | ☐ Protino hindbær 2,5 dl | ☐ | ☐ |

Ret til ændringer forbeholdes**Vend >>>**

Ta' selv menu - sammensæt din mad som du selv lyster

Hovedret uden tilbehør

- 1 ☐ Vegetarisk paprikagryde
- 2 ☐ Flødegullasch
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 ☐ Baconsvøbt kyllingebryst m/kold rød cremefraich
- 5 ☐ Pølser med ketchup og sennep
- 6 ☐ Hakkebøf i løgsovs med bløde løg
- 7 ☐ Forloren hare m/ vildtsovs
- 8 ☐ Urtemarineret svinekam med sauce royal
- 9 ☐ Stegt ising m/persille,citron & urtehollandaise
- 10 ☐ Hawaii kotelet med ananas i karrysauce
- 11 ☐ Nakkesteg med skysovs
- 12 ☐

Tilbehør

- ☐ Rå kartofler med skræl
- ☐ Kogte kartofler
- ☐ Kartoffelmos
- ☐ Ovnstegte kartoffelbåde
- ☐ Flødekartofler, rød peber
- ☐ Kold Kartoffelsalat
- ☐ Løse ris
- ☐ Bulgur
- ☐ Kartoffel/rodfrugtemos

Tilbehør

- ☐ Rødkål
- ☐ Gulerødder
- ☐ Blomkål
- ☐ Julienneblanding
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Pasta
- ☐ Ratatouille
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Fuldkornspasta

Ta' selv menuer, leveres som almindelig portionsstørrelse, i adskilte bakker.

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



De mennesker som har fået mest ud af deres liv, er ikke dem, som levet i hundrede år, men dem, som har levet hvert minut.
- Colette

Håndmad (ej som diæt)

- ☐ 1. Æg med mayonnaise tomat og agurk
- ☐ 2 :Flæsketeg m/rødkål ,agurkesalat ,appelsin
- ☐ 3: Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron, agurk
- ☐ 4.Hamburgerryg Italiensksalat tomat agurk
- ☐ 5: Kalkun med pickles, rød peber
- ☐ 6: Leverpostej med champignon og rødbede

Vend >>>