


**Uge: 50****Mandag d. 07-12-2020 til Søndag d. 13-12-2020****Hovedret**

- | | | |
|----|--|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Paprikagryde m/kartoffelmos, delikatessblanding |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Pizzabøf i oreganokrydret champignonsovs, kart, blomkål |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Stegt kylling m/skysovs, kartofler og bønner |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Stegt nakkefilet m/ brun sovs, kartofler og rødkål |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Italiensk farsbrød m/ kryddersovs, kartofler og gourmetblanding |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Hvidkålssuppe med sprængt flæsk |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Pestosej m/ flødesovs, kartofler og revne gulerødder |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Leverstroganoff med kartofler og bønner |
| 11 | <input type="checkbox"/>  | Grøn postej med bulgur, carotter og champignon flødesovs |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Juleplatte (karrysild, sylte, frikadelle, leverposteij) ej som diæt |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stikkelsbærgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte abrikoser med vanillefløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Hindbærfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Pikantsuppe med skinketern |
| <input type="checkbox"/> | Mannagrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Ugens legerede urtesuppe |
| <input type="checkbox"/> | Bondepige med slør |
| <input type="checkbox"/> | Fragilité Roulade med hindbærskum |
| <input type="checkbox"/> | Æbleskiver med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Skovbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Brunkager ca. 140g | <input type="checkbox"/> Protino citron-vanille | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Øllebrød til morgenmaden | <input type="checkbox"/> Protino blåbær | <input type="checkbox"/> 1 glas øko rødbeder | <input type="checkbox"/> Bulgursalat med peberfrugt, agurk, tomat og |
| <input type="checkbox"/> Lille piskefløde | <input type="checkbox"/> Protino hindbær | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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

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

Hovedret uden tilbehør

- 1 Boller i carrysovs
- 2 Paprikagryde
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Pizzabøf i oreganokrydret champignonsovs
- 5 Stegt kylling med skysovs
- 6 Stegt nakkefilet med brun sovs
- 7 Italiensk farsbrød m/ kryddersovs
- 8 Pølser med ketchup og sennep
- 9 Pestosej m/ flødesovs
- 10 Leverstroganoff
- 11  Grøn postej med champignon flødesovs
- 12

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Ovnstegte kartoffelbåde
- Kold Kartoffelsalat
- Flødekartofler
- Løse ris
- Brasede kartofler
- Bulgur

Tilbehør

- Rødkål
- Carotter
- Blomkål
- Julienneblanding
- Wokgrønt
- Agurkesalat
- Bagekartoffel med smør
- Pasta
- Fuldkornspasta

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Se aldrig tilbage, med mindre du planlægger at gå den vej.

Henry D. Thoreau

Håndmadder

- 1: Æg med mayonnaise, tomat og karse
- 2: Kalvesteg med tyttebærfløde og gul peber
- 3: Frikadelle med rødkål og agurkesalat
- 4: Hamburgerryg med italiensksalat, tomat og agurk
- 5: Spegepølse m/ remoulade, ristede løg og
- 6: Leverpostej med champignon og rødbede

Vend >>>