



**Uge: 52****Mandag d. 21-12-2020 til Søndag d. 27-12-2020****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Juleand m/ skysovs, kartofler og hjemmelavet rødkål |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Fransk oksegryde m/ kartoffelmos og carotter |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og grøntsagsblanding |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Kalvesteg med cognacsauce, kartofler og bønner |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Coq au vin m/kartofler og bønner |
| 6 | <input type="checkbox"/> |  Broccoligratin med peberfrugtsovs, persillekartofler, carotter |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Hamburgerryg m/ grønlangkål og søde kartofler |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Flæskesteg m/ skysovs, kartofler og rødkål |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Provence laks med urtehollandaise, delikatessblanding og kartofler |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Risotto med skinketern, bacon og grønt |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Kalkunschnitzel m/ skysovs, kartofler og broccoliblanding |
| 12 | <input type="checkbox"/> |  Champignonpostej m/ paprikasovs, kartoffelbåde,grøntsagssymfoni |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Solbærgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte ferskner med råcreme |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Citronfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Ugens legerede urtesuppe |
| <input type="checkbox"/> | Kahlua Dessert med flødepynt |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Aspargessuppe med kødboller |
| <input type="checkbox"/> | Ris a la mande m/mandeldrys,kirsebærsovs |
| <input type="checkbox"/> | Risengrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Æbleskiver med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Hindbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Vaniljekranse 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 græskar | <input type="checkbox"/> Coleslaw af hvidkål og gulerod i dressing |
| <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 Juleand m/ skysovs
- 2 Fransk oksegryde
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Kalvesteg med cognacsauce
- 5 Coq au vin
- 6  Broccoligratin med peberfrugtsovs
- 7 Hamburgerryg m/ grønlangkål
- 8 Flækesteg med skysovs
- 9 Provence laks med urtehollandaise
- 10 Pølser med ketchup og sennep
- 11 Kalkunschnitzel m/ skysovs
- 12  Champignonpostej med paprikasovs

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Ovnstegte kartoffelbåde
- Kold Kartoffelsalat
- Flødekartofler
- Løse ris
- Bagekartoffel med smør
- Små søde kartofler

Tilbehør

- Hjemmelavet rødkål
- Carotter
- Kroblanding
- Bønner
- Wokgrønt
- Agurkesalat
- Pasta
- Vild rismix
- 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 >>>