


**Uge: 19****Mandag d. 08-05-2023 til Søndag d. 14-05-2023****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> |  Gartnerens bolognese med nudler |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Jægergryde med kartoffelmos og rosenkål |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ stuvet spinat og kartofler |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Hvidkålsroulet m/ skysovs, kartofler og majsblanding |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Kylling tikka masala med urterismix |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Hakkebøf i løgsovs, bløde løg, kartofler og blomkål |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Forloren hare m/vildtsovs, kartofler og bønner |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Spr. Svinekam, aspargessovs, kartofler, grøntsagsymoni |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Bagt sej m/ tomat løg, kartofler og hollandaisesovs |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Bondeomelet |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Cremet pastaret med pølser og bacon |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Kalvesteg m/ rødvinssovs, kartofler, ærter og perleløg |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Sveskegrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Luxus æbler med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Pannacotta med bærsymfoni |
| <input type="checkbox"/> | Græskarsuppe |
| <input type="checkbox"/> | Hindbærshake med vanille |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Blomkålssuppe |
| <input type="checkbox"/> | Brownies m/ flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Kærnemælkssuppe med rosiner |
| <input type="checkbox"/> | Vafler med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Hybensuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mazarintærte (ej som diæt) | <input type="checkbox"/> Protino citron-vanille 2,5 dl | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Øllebrød til morgenmaden | <input type="checkbox"/> Protino blåbær 2,5 dl | <input type="checkbox"/> 1 glas øko rødbeder | <input type="checkbox"/> Salat m/ iceberg, blåbær, melon og agurk |
| <input type="checkbox"/> Lille piskefløde | <input type="checkbox"/> Protino hindbær 2,5 dl | <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  Gartnerens bolognese
- 2 Jægergryde
- 3 Pandestegte frikadeller med stuvet spinat
- 4 Hvidkålsroulet m/ skysovs
- 5 Kylling tikka masala
- 6 Hakkebøf i løgsovs med bløde løg
- 7 Forloren hare m/ vildtsovs
- 8 Spr. svinekam med aspargessovs
- 9 Bagt sej m/ tomat og løg, hollandaisesovs
- 10 Kogt laks m/ hollandaisesovs
- 11 Pølser med ketchup og sennep
- 12 Kalvesteg m/ rødvinssovs

Tilbehør

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

Tilbehør

- Rødkål
- Majskolbe med smør
- 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



Moral er at sætte grænser for sig selv, for at andre ikke skal gøre det.

1990. Berlingske

Håndmadder

- 1: Æg med mayonnaise, rød peber, agurk
- 2: Rullepølse med italiensksalat, broccoli,
- 3: Frikadelle med rødkål og agurkesalat
- 4: Karrysild, æg, rødløg
- 5: Spegepølse med løg, sky og grøn peber
- 6: Leverpostej med bacon og rødbede

Vend >>>