

**Uge: 33****Mandag d. 12-08-2024 til Søndag d. 18-08-2024****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Gulerodsfrikadeller med pikantsovs, wokgrønt og ris |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Mangogryde med ris og ærter |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Stegt medisterpølse med stuede sommerkål og kartofler |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Stegt nakkefilet m/ brun sovs, kartofler og rødkål |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Stegt kyllingelår m/skysovs, kartofler, blomkålsblanding |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Paneret kotelet med baconkartofler, ærter og skysovs |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Fars med porrefyld, skysovs, kartofler og gulerødder |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Urtemarineret svinekam med sauce royal, kroblanding, kartofler |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Stegt rødspættefilet m/ persillesovs, kartofler og gulerødder |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Kødsovs m/ kartoffelmos og blomkålsblanding |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Kold tunmousse med dressing og brød |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Italienske kødboller i krydret tomatsovs, pasta |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Ribs/blåbærgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte abrikoser med vanillefløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Fløderand med karmelsovs |
| <input type="checkbox"/> | Cremet skaldyrssuppe med rejer |
| <input type="checkbox"/> | Risengrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Ugens legerede suppe |
| <input type="checkbox"/> | Citronfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Kirsebærkoldskål med kammerjunkere |
| <input type="checkbox"/> | Vafler med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Jordbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Studenterbrød 4 stk (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 agurkesalat | <input type="checkbox"/> Salat med spinat, feta, oliven og tomat |
| <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 Gulerodsfrikadeller med pikantsovs
- 2 Mangogryde
- 3 Stegt medisterpølse med stuvede sommerkål
- 4 Stegt nakkefilet med brun sovs
- 5 Stegt kyllingelår med skysovs
- 6 Paneret kotelet med skysovs
- 7 Fars med porrefyld, skysovs
- 8 Urtemarineret svinekam med sauce royal
- 9 Stegt rødspættefilet m/ persillesovs
- 10 Pølser med ketchup og sennep
- 11 Koldrøget laks med urtedressing
- 12 Italienske kødboller i krydret tomatsovs

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Bagekartoffel med smør
- Flødekartofler
- Kold Kartoffelsalat
- Pasta
- Kuvertbrød mørk 2 stk
- Hvidløgskartofler

Tilbehør

- Bulgur
- Gulerødder
- Kroblanding
- Broccoli
- Rodfrugter ovnbagt
- majsblanding
- Ratatouille
- Løse ris
- Vild rismix

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Mennesker er gode på bunden, Sagde Fanden, de vil ikke forbedre sig selv, men hinanden.
Piet Hein

Håndmad (ej som diæt)

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

Vend >>>