

**Uge: 32****Mandag d. 05-08-2024 til Søndag d. 11-08-2024****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Gartnerens bolognese med nudler |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Flødegullasch m/ kartoffelmos og bønner |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Bourgogne marineret svinekam m/skysovs, delikatesseblanding , kartofler |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Kyllingebryst i mornaysovs med ærter og kartofler |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Karbonade m/ stuede grønærter og kartofler |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Farseret blomkål med brun sovs, kroblanding og kartofler |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Tarteletter med høns i asparges |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Stegt sild m/ persillesovs, kartofler og gulerødder |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Grillkølle m/skysovs, kartoffelbåde og wokgrønt |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Risotto med skinketern, bacon og grønt |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Kogt oksekød m/peberrodssovs, kart, gulerødder |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Jordbær-rabarbergrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte pærer med makronfløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Jordbærkage m/ flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Ugens legerede suppe |
| <input type="checkbox"/> | Mulligatawny suppe |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Spicysuppe med kokos |
| <input type="checkbox"/> | Ananasfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Pandekager med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Kærnemælkskoldskål m/kammerjunkere |
| <input type="checkbox"/> | Æblesuppe med ristet havregryn |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chokoflager (småkager) 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"/> Coleslaw af hvidkål og gulerod i dressing |
| <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 Flødegullasch
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Bourgogne marineret svinekam m/skysovs
- 5 Kyllingebryst med mornaysovs
- 6 Karbonader m/ stuvede grønrærter
- 7 Farseret blomkål med brun sovs
- 8 Pølser med ketchup og sennep
- 9 Stegt sild m/ persillesovs
- 10 Grillkøller med skysovs
- 11
- 12 Kogt oksekød m/peberrodssovs

Tilbehør

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

Tilbehør

- Rødkål
- Gulerødder
- Blomkål
- Julienneblanding
- Stegte cherrytomater
- Bagekartoffel med smør
- Ratatouille
- Pasta
- Vild rismix

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Du danske sommer min hilsen tag,
du lyse nat og du lyse dag.
Går tit du kold over landet hen,
jeg ved du kommer dog hed igen.

Thøger Larsen

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 >>>