

**Uge: 36****Mandag d. 02-09-2024 til Søndag d. 08-09-2024****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Urtekrebinetter med bearnaisesovs, kartofler og blomkål |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Hjertemillionbøf m/ kartoffelmos og grøntsagsblanding |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Skinkewok med løse ris |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Kalkunschnitzel m/champignonsovs, kartofler og ærter |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Wokret med kylling og nudler |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Farserede rodfrugter m/ skysovs, kartofler og bønner |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Gammeldaws ribbensteg m/ skysovs, kartofler og rødkål |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Fiskeret fra skagen m/ kartofler og ærter |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Bondeomelet |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Benløse fugle i brun sovs, kartofler og grøntsagssymfoni |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Kalvesteg m/ skysovs, bønner, glaserede løg og kartofler |

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 suppe |
| <input type="checkbox"/> | Risengrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Paprikasuppe med kylling |
| <input type="checkbox"/> | Nougatfromage med henkogte æbler |
| <input type="checkbox"/> | Ymerkoldskål med kammerjunkere |
| <input type="checkbox"/> | Pandekager med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Kold hindbærsuppe med rugknas |

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 rødkål | <input type="checkbox"/> Råkost m/ hvidkål, grønne asparges, radiser og 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 Urtekrebinetter med bearnaisesovs
- 2 Hjertemillionbøf
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Skinkewok
- 5 Kalkunschnitzel m/ champignonsovs
- 6 Wokret med kylling evt. til nudler
- 7 Farserede rodfrugter med skysovs
- 8 Gammeldaws ribbensteg m/ skysovs
- 9 Fiskeret fra skagen
- 10 Pølser med ketchup og sennep
- 11 Benløse fugle i brun sovs
- 12 Kalvesteg med skysovs

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Ovnstegte kartoffelbåde
- Kold Kartoffelsalat
- Flødekartofler
- Løse ris
- Bagekartoffel med smør
- Kartoffel/rodfrugtmix

Tilbehør

- Bulgur
- Gulerødder
- Kroblanding
- Glaserede løg
- Wokgrønt
- Majscolbe med smør
- Pasta
- Nudler
- Fuldkornspasta

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 :Steg med rødkål ,agurkesalat og appelsin
- 3: Fiskefrikadelle med remoulade, gulerod, agurk
- 4: Hamburgerryg med italiensksalat, babymajs,
- 5: Spegepølse m/ remoulade, ristede løg og
- 6: Leverpostej med champignon og rødbede

Vend >>>