

**Uge: 37****Mandag d. 09-09-2024 til Søndag d. 15-09-2024****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Vegetarisk paprikagryde med rodfrugtemos |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Flødegullasch m/ kartoffelmos og grøntsagsmix |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Hønsefrikasse m/ kartofler |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Karrykål |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Hakkebøf i løgsovs, bløde løg, kartofler og kløvet gulerodsmix |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Forloren hare m/vildtsovs, kartofler og bønner |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Urtemarineret svinekam med sauce royal, kroblanding, kartofler |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Stegt ising med persille, citron og urtehollandaise, kart, juliennebl. |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Hawaii kotelet med ananas i karrysauce og urterismix |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Nakkesteg med ovnbagte æbler og svesker, skysovs, kartofler |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Pasta carbonara |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Kirsebægrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte pærer med makronfløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Ymerfromage med saftsovs |
| <input type="checkbox"/> | Græskarsuppe |
| <input type="checkbox"/> | Mannagrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Mulligatawny suppe |
| <input type="checkbox"/> | Appelsinfromage m/flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Tropisk koldskål med ristet havregryn |
| <input type="checkbox"/> | Vafler med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Æblesuppe 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 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 >>>**

Uge:37

Mandag d. 09-09-2024 til Søndag d. 15-09-2024

Ta' selv menu - sammensæt din mad som du selv lyster

Hovedret uden tilbehør

- 1 Vegetarisk paprikagryde
- 2 Flødegullasch
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Hønsefrikasse
- 5 Pølser med ketchup og sennep
- 6 Hakkebøf i løgsovs med bløde løg
- 7 Forloren hare m/ vildtsovs
- 8 Urtemarineret svinekam med sauce royal
- 9 Stegt ising med persille, citron og urteholland
- 10 Hawaii kotelet med ananas i karrysauce
- 11 Nakkesteg med skysovs
- 12

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Ovnstegte kartoffelbåde
- Flødekartofler
- Kold Kartoffelsalat
- Løse ris
- Bulgur
- Kartoffel/rodfrugtemos

Tilbehør

- Rødkål
- Gulerødder
- 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



Hemmeligheden bag succes er at gøre det almindelige ualmindelig godt.
John D. Rockefeller Jr.

Håndmad (ej som diæt)

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

Vend >>>