

**Uge: 44** Mandag d. 28-10-2024 til Søndag d. 03-11-2024**Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Gartnerens bolognese med nudler |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Jægergryde med kartofler og rosenkål |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Hvidkålsroulet m/ skysovs, kartofler og majsblanding |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Orangemarineret kyllingelår m/ skysovs, grønsagsbl. og kartofler |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Stegt kalvelever m/ løg, løgsovs, kartofler og majs |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Forloren hare m/vildtsovs, kartofler og ærter |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Grønkålssuppe med kogt medisterpølse |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Bagt sej m/ tomat løg, kartofler og hollandaisesovs |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Skipperlabskovs m/ svinekød |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Brændende kærlighed med grøntsagsmix |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Kalvesteg med cognacsauce, kartofler og bønner |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Æblegrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Kanelæbler med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Ananasfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Græskarsuppe |
| <input type="checkbox"/> | Hirsegrød m/ kanelsukker |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Blomkålssuppe |
| <input type="checkbox"/> | Cheesecake med jordbærkompot |
| <input type="checkbox"/> | Kærnemælkssuppe med rosiner |
| <input type="checkbox"/> | Vafler med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Solbærsuppe med tvebakker |

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"/> Råkost, hvidkål, kålrabi og selleri 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:44

Mandag d. 28-10-2024 til Søndag d. 03-11-2024

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

Hovedret uden tilbehør

- 1
- 2 Jægergryde
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Hvidkålsroulet m/ skysovs
- 5 Orangemarineret kyllingelår m/ skysovs
- 6 Stegt kalvelever m/ løg og løgsovs
- 7 Forloren hare m/ vildtsovs
- 8 Pølser med ketchup og sennep
- 9 Bagt sej med hollandaisesovs
- 10
- 11
- 12 Kalvesteg med cognacsauce

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
- Nudler
- 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



Vi holder åbent hus på
Madservice Kronjylland
torsdag den 5. september
Kl. 12-15
Gratis bus fra busterminalen.

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 >>>

Madservice Kronjylland - Falstersvej 2, 8940 Randers SV - telefonid 8-15 på hverdage

kontrolnummer