

**Uge: 53****Mandag d. 28-12-2026 til Søndag d. 03-01-2027****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | ☐ | Indisk dhal med ris |
| 2 | ☐ | Flødegullasch m/ kartoffelmos og grøntsagsmix |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | ☐ | Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter |
| 5 | ☐ | Coq au vin m/kartofler og bønner (kylling i rødvin) |
| 6 | ☐ | Hamburgerryg m/ grønlangkål og kartofler |
| 7 | ☐ | Appelsinstegt svinekam, orangesovs, broccoli og kartofler |
| 8 | ☐ | Tarteletter med skinke og grønærter |
| 9 | ☐ | Nytårstorsk i sennepssovs, æg, rødbede og kartofler |
| 10 | ☐ | Pakistansk kima med bulgur og kløvede gulerodsmix |
| 11 | ☐ | Kalkun Cordon Bleu m/ paprikasovs, kartofler og ærter |
| 12 | ☐ | Fransk oksegryde m/ kartoffelmos og gulerodsstrimler |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| ☐ | Alliancegrød med mælk |
| ☐ | Henkogte pærer med makronfløde |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Moccafromage med flødeskum |
| ☐ | Blomkålssuppe |
| ☐ | Ris a la mande med kirsebærsovs |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Mulligatawny suppe |
| ☐ | Citronfromage med flødeskum |
| ☐ | Pandekager med syltetøj |
| ☐ | Kærnemælkssuppe med rosiner |
| ☐ | Æblesuppe med ristet havregryn |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|
| ☐ Makron snitter 3 stk (ej som diæt) | ☐ Protino citron-vanille 2,5 dl | ☐ | ☐ |
| ☐ Øllebrød til morgenmaden | ☐ | ☐ 1 glas asier | ☐ Råkost med hvidkål, selleri i dressing (Ej diæt) |
| ☐ Lille piskefløde | ☐ Protino hindbær 2,5 dl | ☐ | ☐ |

Ret til ændringer forbeholdes**Vend >>>**

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

Hovedret uden tilbehør

- 1 ☐ Indisk dhal
- 2 ☐ Flødegullasch
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 ☐ Boller i carrysovs
- 5 ☐ Coq au vin (kylling i rødvin)
- 6 ☐ Hamburgerryg m/ grønlangkål
- 7 ☐ Appelsinstegt svinekam med orangesovs
- 8 ☐ Pølser med ketchup og sennep
- 9 ☐ Nytårstorsk m/ sennepssovs
- 10 ☐ Pakistansk kima (kødsovs med grøntsager)
- 11 ☐ Kalkun Cordon Bleu med paprikasovs
- 12 ☐ Fransk oksegryde

Tilbehør

- ☐ Rå kartofler med skræl
- ☐ Kogte kartofler
- ☐ Kartoffelmos
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Kold Kartoffelsalat
- ☐ Flødekartofler
- ☐ Pasta
- ☐ Brasede kartofler
- ☐ Bulgur

Tilbehør

- ☐ Rødkål
- ☐ Glaserede løg
- ☐ Kroblanding
- ☐ Bønner
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Majs
- ☐ Æbleratatouille
- ☐ 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



Efteråret er her med suppe i skål.
Når vinden rusker, og bladene går,
er varm mad den bedste hygge, vi får.

Håndmad (ej som diæt)

- ☐ 1. Æg med Karrysild karse
rød peber rødløg
- ☐ 2. Flæsketeg m/rødkål
,agurkesalat ,appelsin
- ☐ 3. Sylte med rødbede
sennep
- ☐ 4: Fiskefilet m/ remoulade,
citron, agurk, tomat
- ☐ 5: Hønsesalat, ananas,
tomat
- ☐ 6: Leverpostej med bacon,
champignon og rødbede

Vend >>>