

**Uge: 34** **Mandag d. 18-08-2025 til Søndag d. 24-08-2025****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | ☐ | Mexicansk linsegryde med rismix |
| 2 | ☐ | Paprikagryde m/kartoffelmos, delikatessblanding |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/persillesovs, kartofler, majsblanding |
| 4 | ☐ | Plankebøf med ovnstegte kartofler, bearnaisesovs, ærter |
| 5 | ☐ | Kalkunschnitzel m/skysovs, kartofler og blomkålsblanding |
| 6 | ☐ | Appelsinstegt svinekam, orangesovs, broccoli og kartofler |
| 7 | ☐ | Italiensk farsbrød m/ kryddersovs, kartofler, zucchini mix |
| 8 | ☐ | Kamfilet m/ paprikasovs, kartofler og delikatessblanding |
| 9 | ☐ | Frisk røget kryddermakrel m/stuvet spinat og kartofler |
| 10 | ☐ | Boller i carrysovs m/ løse ris og gulerødder |
| 11 | ☐ | Forårsrulle m/ sur og sød sovs og rismix |
| 12 | ☐ | Biksemad |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| ☐ | Stikkelsbærgrød med mælk |
| ☐ | Henkogte ananas med flødeskum |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Ymerfromage med saftsovs |
| ☐ | Kartoffelsuppe m. bacontern og purløg |
| ☐ | Mannagrød m/ smør og kanel |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Ugens suppe |
| ☐ | Bondepige med slør |
| ☐ | Ymerkoldskål med kammerjunkere |
| ☐ | Pandekager med syltetøj |
| ☐ | Kold hindbærsuppe m/flødeskum |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|
| ☐ Makron snitter 3 stk (ej som diæt) | ☐ Protino citron-vanille 2,5 dl | ☐ | ☐ |
| ☐ Øllebrød til morgenmaden | ☐ Protino blåbær 2,5 dl | ☐ 1 glas asier | ☐ Salat m/ Iceberg, gul peber, agurk, tomat m/ dressing |
| ☐ 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 ☐ Mexicansk linsegryde
- 2 ☐ Paprikagryde
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller med persillesovs
- 4 ☐ Plankebøf (hakke) med bearnaisesovs
- 5 ☐ Kalkunschnitzel m/ skysovs
- 6 ☐ Appelsinstegt svinekam med orangesovs
- 7 ☐ Italiensk farsbrød m/ kryddersovs
- 8 ☐ Kamfilet m/ paprikasovs
- 9 ☐ Frisk røget kryddermakrel med stuvet spinat
- 10 ☐ Boller i carrysovs
- 11 ☐ Forårsrulle m/ sur og sød sovs
- 12 ☐ Pølser med ketchup og sennep

Tilbehør

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

Tilbehør

- ☐ Rødkål
- ☐ Majskolbe med smør
- ☐ Blomkål
- ☐ Julienneblanding
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Ratatouille
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Pasta
- ☐ Fuldkornspasta

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Mad er ikke kun noget vi spiser,
det er noget der binder os sammen
og skaber minder, en bid ad gangen.

Håndmad (ej som diæt)

- ☐ 1. Æg med mayonnaise tomat og agurk
- ☐ 2: Kalvesteg m/ peberrodssalat, tyttebær,
- ☐ 3: Frikadelle med asie,rødkål,appelsin
- ☐ 4: Fiskefilet m/ remoulade, citron, agurk, tomat
- ☐ 5. Spegepølse m/ remoulade, ristede løg, agurk
- ☐ 6: Hamburgerryg m/ æggestand, mayonnaise,

Vend >>>