

**Uge: 52****Mandag d. 21-12-2026 til Søndag d. 27-12-2026****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | ☐ | Vegetarisk paprikagryde med kartoffelmos |
| 2 | ☐ | Juleand m/ skysovs, kartofler og hjemmelavet rødkål |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og grøntsagsblanding |
| 4 | ☐ | Hamburgerryg m/ grønlangkål og søde kartofler |
| 5 | ☐ | Ungarsk gryderet m/ kartoffelmos og grøntsagsblanding |
| 6 | ☐ | Flæskesteg m/ skysovs, kartofler og rødkål |
| 7 | ☐ | Fars m/bacon og dild, brun sovs, kartofler og blomkål |
| 8 | ☐ | Tarteletter med høns i asparges |
| 9 | ☐ | Stegt fiskefilet m/ persillesovs, kartofler og gulerødder |
| 10 | ☐ | Nakkekotelet i fad med rismix |
| 11 | ☐ | Julemedisterpølse m/stuvet hvidkål og kartofler |
| 12 | ☐ | Kalvesteg med cognacsauce, kartofler og bønner |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Jordbærgrød med mælk |
| ☐ | Kanelæbler med flødeskum |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Ris a la mande m/mandeldrys,kirsebærsovs |
| ☐ | Ugens suppe |
| ☐ | Risengrød m/ smør og kanel |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Aspargessuppe med kødboller |
| ☐ | Brownies med flødeskum |
| ☐ | Kahlua Dessert med flødepynt |
| ☐ | Æbleskiver med syltetøj |
| ☐ | Rabarbersuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| ☐ Vaniljekranse ca. 140g (ej som diæt) | ☐ Protino citron-vanille 2,5 dl | ☐ | ☐ |
| ☐ Øllebrød til morgenmaden | ☐ | ☐ 1 glas øko rødbeder | ☐ Råkost med orange og gule gulerødsstrimler i dressing (Ej |
| ☐ 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 ☐ Vegetarisk paprikagryde
- 2 ☐ Juleand m/ skysovs
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 ☐ Hamburgerryg m/ grønlankål
- 5 ☐ Ungarsk gryderet
- 6 ☐ Flæsketeg med skysovs
- 7 ☐ Fars m/bacon og dild, brun sovs
- 8 ☐ Pølser med ketchup og sennep
- 9 ☐ Stegt fiskefilet m/ persillesovs
- 10 ☐ Nakkekotelet i fad
- 11 ☐ Julemedisterpølse m/stuvet hvidkål
- 12 ☐ Kalvesteg med cognacsauce

Tilbehør

- ☐ Rå kartofler med skræl
- ☐ Kogte kartofler
- ☐ Kartoffelmos
- ☐ Ovnstegte kartoffelbåde
- ☐ Kold Kartoffelsalat
- ☐ Flødekartofler
- ☐ Løse ris
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Baconkartofler

Tilbehør

- ☐ Hjemmelavet rødkål
- ☐ Gulerødder
- ☐ Kroblanding
- ☐ Bønner
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Glaserede løg
- ☐ Pasta
- ☐ Vild rismix
- ☐ Fuldkornspasta

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 >>>