



Blødkost

Uge: 52

Mandag d. 21-12-2026 til Søndag d. 27-12-2026

Hovedret	For/efterret
1 ☐ Vegetarisk paprikagryde med kartoffelmos	☐ Jordbærgrød med flødeskum
2 ☐ Juleandefarsbrød m/ skysovs, kartofler, hjemmelavet rødkål	☐ Kanelæbler med flødeskum
3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, broccoli og kartofler	☐ Klar suppe med urter og boller
4 ☐ Hamburgerrygfarsbrød m/ grønlankål og søde kartofler	☐ Ris a la mande med kirsebærsovs
5 ☐	☐
6 ☐	☐ Risengrød m/ smør og kanel
7 ☐ Fars m/bacon og dild, brun sovs, kartofler og blomkål	☐
8 ☐ Tarteletter med høns i pureret asparges sovs	☐ Aspargessuppe med kødboller
9 ☐ Stegt fiskefilet m/ persillesovs, kartofler og gulerødder	☐
10 ☐	☐ Kahlua Dessert med flødepynt
11 ☐ Pandestegte frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	☐ Æbleskiver med syltetøj
12 ☐ Kalvesteg, tyndtskåret m/ cognacsauce, kartofler og broccoli	☐

Andet godt: Leveres ikke som blødkost

☐ 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	☐ Kartoffelmos	☐

Ret til ændringer forbeholdes

Vend >>>

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 | ☐ 4: Fiskefilet m/ remoulade,
citron, agurk, tomat |
| ☐ 2 :Flæsketeg m/rødkål
,agurkesalat ,appelsin | ☐ 5: Hønsesalat, ananas,
tomat |
| ☐ 3. Sylte med rødbede
sennep | ☐ 6: Leverpostej med bacon,
champignon og rødbede |

Vend >>>