

**Uge: 50****Mandag d. 09-12-2024 til Søndag d. 15-12-2024****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Tarteletter med letstuvet vintergrønt |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Paprikagryde m/kartoffelmos, delikatessblanding |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Stegt kyllingelår m/skysovs, kartofler og bønner |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Hvidkålssuppe med kogt medisterpølse |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Forloren and m/ brun sovs, kartofler og rødkål |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Kogt oksekød, sur-sødsovs, kartofler, rosenkål |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Pestosej m/ flødesovs, kartofler og gulerodsstrimler |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Svensk pølseret |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Pizzabøf i oreganokrydret champignonsovs, kartoffelbåde og wokgrønt |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Juleplatte (Ribbensteg, frikadelle, rødkål, leverpostej, bacon, champignon) ej diæt |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stikkelsbærgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte pærer med vanillefløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Hindbærfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Græskarsuppe |
| <input type="checkbox"/> | Mannagrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Ugens legerede suppe |
| <input type="checkbox"/> | Bondepige med slør |
| <input type="checkbox"/> | Paprikasuppe |
| <input type="checkbox"/> | Æbleskiver med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Skovbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Vaniljekranse ca. 140g (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 rødkål | <input type="checkbox"/> Salat m/ Iceberg, gul peber, agurk, tomat m/ 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 >>>**

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

Hovedret uden tilbehør

- 1
- 2 Paprikagryde
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Boller i carrysovs
- 5 Stegt kyllingelår med skysovs
- 6 Pølser med ketchup og sennep
- 7 Forloren and m/ brun sovs
- 8 Kogt oksekød m/ sur-sødsovs
- 9 Pestosej m/ flødesovs
- 10
- 11 Pizzabøf i oreganokrydret champignonsovs
- 12

Tilbehør

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

Tilbehør

- Rødkål
- Gulerødder
- Blomkål
- Julienneblanding
- Bønnemix
- Ratatouille
- Bagekartoffel med smør
- Pasta
- Fuldkornspasta

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Hvis du ser, jeg går og taler for mig selv, skal du ikke være forurolet. Jeg får ekspertrådgivning.

Håndmad (ej som diæt)

- 1. Æg med Karrysild karse rød peber
- 2 :Steg med rødkål ,agurkesalat og appelsin
- 3. Sylte med rødbede sennep
- 4: Hamburgerryg med italiensksalat, babymajs,
- 5: Spegepølse m/ remoulade, ristede løg og
- 6: Leverpostej med bacon, champignon og rødbede

Vend >>>