

**Uge: 25****Mandag d. 16-06-2025 til Søndag d. 22-06-2025****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | ☐ | Mexicansk linsegryde med ris og ærter |
| 2 | ☐ | Heksegryde med kartoffelmos og bønner |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | ☐ | Svensk pølseret |
| 5 | ☐ | Kalkun Cordon Bleu m/kryddersovs, kartofler, herregårdsgrønt |
| 6 | ☐ | Karbonade m/skysovs, kartofler og ærter |
| 7 | ☐ | Farseret porre m/ brun sovs, kartofler og broccoli |
| 8 | ☐ | Spr. Svinekam, aspargessovs, kartofler, grøntsagsymoni |
| 9 | ☐ | Orientalisk sej i karrysovs og rismix |
| 10 | ☐ | Vikingegryde m/ svinekød, bacon og kartoffelmos |
| 11 | ☐ | Kogt oksekød m/peberrodssovs, kart, kroblanding |
| 12 | ☐ | Pasta bolognese |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| ☐ | Stikkelsbærgrød med mælk |
| ☐ | Henkogte ananas med flødeskum |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Hyldeblomstmousse med flødeskum |
| ☐ | Kartoffelsuppe m. bacontern og purløg |
| ☐ | Mannagrød m/ smør og kanel |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Ugens suppe |
| ☐ | Jordbærkage m/ flødeskum |
| ☐ | Tropisk koldskål med ristet havregryn |
| ☐ | Pandekager med syltetøj |
| ☐ | Skovbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| ☐ Studenterbrød 4 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 ☐ Heksegryde
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 ☐ Pølser med ketchup og sennep
- 5 ☐ Kalkun Cordon Bleu med kryddersovs
- 6 ☐ Karbonade m/ skysovs
- 7 ☐ Farseret porre m/ brun sovs
- 8 ☐ Spr. svinekam med aspargessovs
- 9 ☐ Orientalsk sej med karrysovs
- 10 ☐ Vikingegryde m/ svinekød og bacon
- 11 ☐ Kogt oksekød m/peberrodssovs
- 12 ☐ Bolognese evt. til pasta

Tilbehør

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

Tilbehør

- ☐ Rødkål
- ☐ Gulerødder
- ☐ Blomkål
- ☐ Julienneblanding
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Majskolbe med smør
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Pasta
- ☐ Æbleratatouille

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet

Banke banke på.
Hvem der?
- Finn
Finn hvem?
- Finn selv ud af det.



Håndmad (ej som diæt)

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

Vend >>>