

**Uge: 16** Mandag d. 14-04-2025 til Søndag d. 20-04-2025**Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Gartnerens bolognese med nudler |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Paprikagryde m/kartoffelmos, delikatessblanding |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Hakkebøf i løgsovs, bløde løg, kartofler, rodfrugt blanding |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Coq au vin m/kartofler og bønner (kylling i rødvin) |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Hamburgerryg med bearnaisesovs, broccoli og kartofler. |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Farseret porre m/ brun sovs, kartofler og broccoli |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Sennepskotelet i sennepssovs med kartoffelrodfrugtmix |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Stegt fiskefilet m/ persillesovs, kartofler og gulerødder |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Tarteletter med høns i asparges |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Påskelam med skysovs, kartofler og bønner |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Påskeplatte.kyllingesalat,røget laks m/røræg,rullepølse m/italiensk salat % diæt |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stikkelsbærgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte ananas med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Hindbærfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Fragilité Roulade med hindbærskum |
| <input type="checkbox"/> | Skidne æg |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Aspargessuppe med kødboller |
| <input type="checkbox"/> | Blomkålssuppe |
| <input type="checkbox"/> | Citronfromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Pandekager med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Skovbærsuppe med tvebakker |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chokoflager (småkager) 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 Gartnerens bolognese
- 2 Paprikagryde
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Hakkebøf i løgsovs med bløde løg
- 5 Coq au vin (kylling i rødvin)
- 6 Hamburgerryg med bearnaisesovs
- 7 Farseret porre m/ brun sovs
- 8 Sennepskotelet i sennepssovs
- 9 Stegt fiskefilet m/ persillesovs
- 10 Pølser med ketchup og sennep
- 11 Påskelam med skysovs
- 12

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Kartoffel-Ratatouillemix
- Kold Kartoffelsalat
- Flødekartofler
- Løse ris
- Brasede kartofler
- Bulgur

Tilbehør

- Rødkål
- Majskolbe med smør
- Blomkål
- Julienneblanding
- Wokgrønt
- Ratatouille
- Bagekartoffel med smør
- Pasta
- Nudler

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Hvorfor er en citron gul?
Det ved den heller ikke selv.
Det er derfor, den er så sur.

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 >>>