

**Uge: 4** Mandag d. 20-01-2025 til Søndag d. 26-01-2025**Hovedret**

- 1 Broccoligratin med peberfrugtsovs, blomkål og kartofler
- 2 Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter
- 3 Pandestegte frikadeller m/ stuvet hvidkål og kartofler
- 4 Gule ærter med sprængt svinekam
- 5 Kyllinge bryst i mangosovs med kartofler og ærter
- 6 Paneret flæsk m/ lys løgsovs, kartofler, revne gulerødder
- 7 Farsbrød m/persille og æbler, brun sovs, kartofler og blomkål
- 8 Tarteletter med skinke og grønærter
- 9 Stegt rødspættefilet m/ persillesovs, kartofler og gulerødder
- 10 Millionbøf m/ kartoffelmos og grøntsagsblanding
- 11 Krydrede kødboller i tomatsovs med gurkemaje rismix
- 12 Kalvesteg m/ skysovs, bønner, og kartofler

For/efterret

- Ribs/solbærgrød med mælk
- Hjemmesyltede blommer med flødeskum
- Klar suppe med urter og boller
- Ymerfromage med saftsovs
- Aspargessuppe med kødboller
- Risengrød m/ smør og kanel
- Frugtgrød med mælk
- Minestrone suppe med bacontern
- Chokoladebudding med flødeskum
- Ugens legerede suppe
- Pandekager med syltetøj
- Æblesuppe 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/ selleri, æble, valnødder, vindruer i 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 >>>**

Uge: 4

Mandag d. 20-01-2025 til Søndag d. 26-01-2025

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

Hovedret uden tilbehør

- 1
- 2 Boller i carrysovs
- 3 Pandestegte frikadeller m/ stuvet hvidkål
- 4 Pølser med ketchup og sennep
- 5 Kyllingebryst i mangosovs
- 6 Paneret flæsk m/ lys løgsovs
- 7 Farsbrød m/persille og æbler og brun sovs
- 8
- 9 Stegt rødspættefilet m/ persillesovs
- 10 Millionbøf
- 11 Krydrede kødboller i tomatsovs
- 12 Kalvesteg med skysovs

Tilbehør

- Rå kartofler med skræl
- Kogte kartofler
- Kartoffelmos
- Ovnstegte kartoffelbåde
- Kold Kartoffelsalat
- Flødekartofler
- Pasta
- Bagekartoffel med smør
- Hvidløgskartofler

Tilbehør

- Bulgur
- Gulerødder
- Krøbling
- Bønner
- Wokgrønt
- Ærter
- Ratatouille
- Løse ris
- Gurkemeje ris

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Håndmad (ej som diæt)

- 1: Æg med mayonnaise, rød peber, agurk
- 2: Rullepølse med italiensksalat, broccoli,
- 3: Frikadelle med rødkål og agurkesalat
- 4: Karrysild, æg , rødløg
- 5: Spegepølse med løg, sky og grøn peber
- 6: Leverpostej med bacon og rødbede

Vend >>>