

**Uge: 39****Mandag d. 21-09-2026 til Søndag d. 27-09-2026****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Gulerodsfrikadeller med brun sovs, wokgrønt og kartofler |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Chop suey med svinekød og løse ris |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Karbonade m/ stuede grønærter og kartofler |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Kylling tikka masala med urterismix |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Kamfilet m/ skysovs, kartofler og rødkål |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Benløse fugle i brun sovs, kartofler og grøntsagssymfoni |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Hokifisk m/Hollandaisesovs, honningsauterede grøntsager, kartofler |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Risret med kylling, bacon og peberfrugt |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Hollandsk biksemad |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Kalvesteg med cognacsauce, kartofler og bønner |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Rabarbergrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Henkogte abrikoser med vanillefløde |
| <input type="checkbox"/> | Klar suppe med urter og boller |
| <input type="checkbox"/> | Jordbærfremage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Ugens suppe |
| <input type="checkbox"/> | Risengrød m/ smør og kanel |
| <input type="checkbox"/> | Frugtgrød med mælk |
| <input type="checkbox"/> | Karrykartoffelsuppe med kylling |
| <input type="checkbox"/> | Moccafromage med flødeskum |
| <input type="checkbox"/> | Blomkålssuppe |
| <input type="checkbox"/> | Vafler med syltetøj |
| <input type="checkbox"/> | Hyldebærsuppe med æbler |

Andet godt:

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chokolademuffins 3 stk. 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"/> | <input type="checkbox"/> 1 glas øko rødbeder | <input type="checkbox"/> Coleslaw af hvidkål og gulerod i dressing (Ej diæt) |
| <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 Gulerodsfrikadeller med brun sovs
- 2 Chop suey med svinekød
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Karbonader m/ stuvede grønrærter
- 5 Kylling tikka masala
- 6 Kamfilet m/ skysovs
- 7 Boller i carrysovs
- 8 Benløse fugle i brun sovs
- 9 Hokifisk m/ hollandaisesovs
- 10
- 11 Pølser med ketchup og sennep
- 12 Kalvesteg med cognacsauce

Tilbehør

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

Tilbehør

- Rødkål
- Gulerødder
- Blomkål
- Julienneblanding
- Rodfrugter ovnbagt
- Ærter/Perleløg
- Ratatouille
- Bagekartoffel med smør
- Fuldkornspasta

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



**Ønsker dig,
en dejlig dag.**

Håndmad (ej som diæt)

- 1. Æg med mayonnaise tomat og agurk
- 2 :Flæskesteg m/rødkål ,agurkesalat ,appelsin
- 3: Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron, agurk,
- 4.Hamburgerryg Italiensksalat tomat agurk
- 5: Kalkun med pickles, rød peber
- 6: Leverpostej med champignon og rødbede

Vend >>>