

**Uge:51****Mandag d. 14-12-2026 til Søndag d. 20-12-2026****Hovedret**

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1 | ☐ | Omelet med flødestuvet spinat og bønnemix |
| 2 | ☐ | Jægergryde med kartoffelmos og rosenkål |
| 3 | ☐ | Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål. |
| 4 | ☐ | Hakkebøf i løgsovs, bløde løg, kartofler og blomkål |
| 5 | ☐ | Karbonade med skysovs, blomkål og kartofler |
| 6 | ☐ | Gule ærter med sprængt svinekam |
| 7 | ☐ | Kødrand m/ lys sovs, kartofler og ærter |
| 8 | ☐ | Wokret med kylling og nudler |
| 9 | ☐ | Hokifisk m/Hollandaisesovs, honningsauterede grøntsager, kartofler |
| 10 | ☐ | Biksemad |
| 11 | ☐ | Tyrkiske kødboller i kryddersovs med rismix |
| 12 | ☐ | Svinekam stegt som vildt med skysovs, kroblanding, kartofler |

For/efterret

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| ☐ | Sveskegrød med mælk |
| ☐ | Henkogte ananas med flødeskum |
| ☐ | Klar suppe med urter og boller |
| ☐ | Ymerfromage med saftsovs |
| ☐ | Ugens suppe |
| ☐ | Risengrød m/ smør og kanel |
| ☐ | Frugtgrød med mælk |
| ☐ | Hindbærshake med vanille |
| ☐ | Citronfromage med flødeskum |
| ☐ | Tomatsuppe med nudler |
| ☐ | Vafler med syltetøj |
| ☐ | Hyldebærsuppe med æbler |

Andet godt:

- | | | | |
|---|--|---|--|
| ☐ Finskebrød (ej som diæt) | ☐ Protino citron-vanille 2,5 dl | ☐ | ☐ |
| ☐ Øllebrød til morgenmaden | ☐ | ☐ 1 glas øko græskar | ☐ Salat m/ selleri, æble, vindruer i dressing (Ej diæt) |
| ☐ 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 ☐ Omelet med flødestuvet spinat
- 2 ☐ Jægergryde
- 3 ☐ Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 ☐ Hakkebøf i løgsovs med bløde løg
- 5 ☐ Karbonade m/ skysovs
- 6 ☐ Pølser med ketchup og sennep
- 7 ☐ Kødrand med lys sovs
- 8 ☐ Wokret med kylling evt. til nudler
- 9 ☐ Hokifisk m/ hollandaisesovs
- 10 ☐
- 11 ☐ Tyrkiske kødboller i kryddersovs
- 12 ☐ Svinekam stegt som vildt med skysovs

Tilbehør

- ☐ Rå kartofler med skræl
- ☐ Kogte kartofler
- ☐ Kartoffelmos
- ☐ Bulgur
- ☐ Flødekartofler, rød peber
- ☐ Kold Kartoffelsalat
- ☐ Pasta
- ☐ Kartoffel/rodfrugtmix
- ☐ Varm Kartoffelsalat

Tilbehør

- ☐ Rødkål
- ☐ Gulerødder
- ☐ Blomkål
- ☐ Julienneblanding
- ☐ Wokgrønt
- ☐ Bønnemix
- ☐ Bagekartoffel med smør
- ☐ Løse ris
- ☐ Nudler

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Efteråret er her med suppe i skål.
Når vinden rusker, og bladene går,
er varm mad den bedste hygge, vi får.

Håndmad (ej som diæt)

- ☐ 1. Æg med Karrysild karse rød peber rødløg
- ☐ 2 :Flæsketeg m/rødkål ,agurkesalat ,appelsin
- ☐ 3. Sylte med rødbede sennep
- ☐ 4: Fiskefilet m/ remoulade, citron, agurk, tomat
- ☐ 5: Hønsesalat, ananas, tomat
- ☐ 6: Leverpostej med bacon, champignon og rødbede

Vend >>>