

**Uge: 47****Mandag d. 18-11-2024 til Søndag d. 24-11-2024****Hovedret**

- 1 Tortellini i tomatsovs og rodfrugter
- 2 Boller i carrysovs m/ løse ris og ærter
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs, kartofler og rødkål.
- 4 Kamfilet m/ paprikasovs, kartofler og delikatessblanding
- 5 Stegt kyllingelår m/skysovs, kartofler, blomkålsblanding
- 6 Paneret flæsk m/persillesovs, kartofler og rosenkål
- 7 Farseret blomkål med brun sovs, kroblanding og kartofler
- 8 Kalvesteg m/ skysovs, bønner, og kartofler
- 9 Pikant sejfisk m/hollandaisesovs, kartofler og gulerødder
- 10 Tarteletter med skinke og grønærter
- 11 Brunkål med nakketern
- 12 Indianergryde m/kartoffelmos og broccoli

For/efterret

- Blommegrød med mælk
- Kanelæbler med flødeskum
- Klar suppe med urter og boller
- Romfromage med kirsebærsovs
- Spicysuppe med kokos
- Risengrød m/ smør og kanel
- Frugtgrød med mælk
- Minestrone suppe med bacontern
- Abrikotrifli med flødeskum
- Hindbærshake med vanille
- Æbleskiver med syltetøj
- Solbærsuppe med tvebakker

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"/> Protino blåbær 2,5 dl | <input type="checkbox"/> 1 glas øko græskar | <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:47

Mandag d. 18-11-2024 til Søndag d. 24-11-2024

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

Hovedret uden tilbehør

- 1 Tortellini i tomatsovs
- 2 Boller i carrysovs
- 3 Pandestegte frikadeller m/ brun sovs
- 4 Kamfilet m/ paprikasovs
- 5 Stegt kyllingelår med skysovs
- 6 Paneret flæsk m/persillesovs
- 7 Farseret blomkål med brun sovs
- 8 Kalvesteg med skysovs
- 9 Pikant sejfisk m/ hollandaisesovs
- 10 Pølser med ketchup og sennep
- 11
- 12 Indianergryde

Tilbehør

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

Tilbehør

- Bulgur
- Gulerødder
- Krøbling
- Bønner
- Wokgrønt
- Rodfrugter ovnbagt
- Glaserede løg
- Løse ris
- Vild rismix

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

Bestil 1 x hovedret og hertil 2 x tilbehør

Hilsen fra køkkenet



Har du lyst til en vegetarisk ret
Så kan den bestilles som nr. 1
Her er der hver uge en spændende ret.

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 , rødæg
- 5: Spegepølse med løg, sky og grøn peber
- 6: Leverpostej med bacon og rødbede

Vend >>>