

Uge 26

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 26 og 7 dage frem

I ønskes alle en god sommer!

Antal	Hovedretter
1	Sprængt svinekam, kartofler, bearnaisesauce og smørstegte rosenkål
2	Bøf bearnaise serveret med kartofler og dampet savoykål
3	Paneret svinekotelet med kartofler, skysauce og rysteribs
4	Bøfstroganoff med kartoffelmos og asier
5	Medisterpølse med stuvet sommerkål, kartofler og syltede rødbeder
6	Farseret porre serveret med kartofler, skysauce og bønnesympfoni
7	Grøntsagstærte med broccoli, løg og skinke, ristede kartofler med squash, løg og tomat
8	Oksesteg, kartofler, rødvinssauce, gule-og orange gulerødder
9	Mør-simret kyllingefilet med spinat, bacon og svampe, hvide kartofler, og paprikasauce
10	Pølser med varm kartoffelsalat og sennep
11	Stegt rugmelspaneret sild med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost

Valgfrit tilbehør til hovedretten							
	Rå kartofler	Kartofler	Stegte kartofler	Kartoffelmos	Pasta	Ris	Salat
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							

Ekstra tilbud	Antal	Pris
2,5 dl. øllebrød		12,00
2,5 dl. aspargessuppe		14,00
2,5 dl. klar suppe med boller og urter		14,00
1/2 stk. smørrebrød		14,00
1/2 stk franskbrød med ost		14,00
1/2 stk. franskbrød med pålæg		14,00
Frokostbakke: 2/2 rugbrød, smør, 2 slags pålæg med salat og pynt		22,00
Pålægskbakke, 4 slags forskellig pålæg		22,00
1/8 liter proteindrik - Hindbær protino		10,00
1/8 liter proteindrik - Blåbær protino		10,00
1/8 liter proteindrik - Vanilje/citron		10,00
1/2 liter proteindrik - Hindbær		17,00
Blandet salat/råkost		12,00
Kage, uspecificeret		12,00
Småkager, hjemmebagte 200 g		25,00
Kartofler		10,00
Kartoffelmos		10,00
Beriget is - særlig god til småtspisende		14,00
1/4 liter letmælk		5,00
1/4 liter sødmælk		5,00
1/4 liter fløde		10,00

Antal	Forretter og desserter
1	Karrysuppe med kylling, ris og grøntsager
2	Tartelet med grønærter og skinke
3	Pandekager med syltetøj
4	Hindbærsuppe med creme fraiche rørt op med vanilje
5	Vaniljebudding med jordbærsauce
6	Hindbærgrød serveret med mælk
7	Stikkelsbærgrød med mælk
8	Citronkoldskål tilberedt af kærnemælk og ymer serveret med kammerjunkere
9	Appelsinfromage med flødeskum
10	Ymerfromage med hindbærsauce
11	Marineret sild med nye kartofler, smør og dild