

Uge 30

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 30 og 7 dage frem

I Åkanden tilberedes maden ud fra stolte køkkentraditioner. Hver enkelt ret er nøje udvalgt og tilberedt, så værdierne om mad, smag og velvære går hånd i hånd.

Antal	Hovedretter
1	Sprængt kylling med aspargessauce, kartofler, karotter og broccoli
2	Græske frikadeller, stegte kartofler, græsk tzatziki og lun kompot med løg og peberfrugter
3	Flæskesteg, kartofler, skysauce og rødkål
4	Klassisk millionbøf med kartofler og syltede asier
5	Stegt kyllingebryst med flødekartofler og grønne bønner
6	Paneret svinekotelet, kartofler, brun sauce, gulerødder og blomkål
7	Farsbrød med kartofler, lys sauce og smørstegte rosenkål
8	Kalvegryde: Kalv i tern, porre, løg og svampe hertil kartofler og syltede asier
9	Æggekage med kartofler og skinke - hertil rugbrød og smør
10	Medisterpølse, kartofler, skysauce og dampet blomkål
11	Stegt makrel med suppe-persillesauce, kartofler og let kogte gulerødder

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	Cremet porre-løgssuppe med bacon
2	Sprød tartelet med stuede grønærter med skinke
3	Belgisk vaffel med syltetøj
4	Hjemmelavet nougatis med vafles
5	Kirsebærssuppe med honningristet havregryn
6	Æblegrød lavet af årstidens æbler serveret med mælk
7	Rødgrød med fløde
8	Koldskål tilberedt af kærnemælk og ymer serveret med kammerjunkere
9	Ymerfromage med rabarbersauce
10	Luftig citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade
11	Pæretærte med flødeskum

Madplanen skal afleveres senest i uge 28

