



## Uge 36

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 36 og 7 dage frem

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

Antal	Hovedretter
1	Kylling, kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat og rysteribs
2	Ribbenssteg, kartofler, skysauce og rødkål
3	Kalkun på urtebund, kartofler og paprikasauce
4	Lasagne med oksekød og grøntsager serveret med dagens salat
5	Hamburgerryg-kotelet i fad med tomat og fløde serveret med kartofler og majs mix
6	Gratin med blomkål og skinke, smør og stegte kartofler med grøntsager
7	Boller i curry med ris og broccoli
8	Klassisk oksesteg serveret med kartofler, skysauce og grønne bønner
9	Karbonade med kartofler, brun sauce og smørristet rosenkål
10	Kalvegryde tilberedt af kalvekød i tern, porre og bacon serveret med kartofler
11	Dampet rødspættefilet med laksefars, kartofler, hollandaisesauce 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	Flødelegeret svampesuppe med sprødstegt bacon
2	Aspargessuppe med kødboller
3	Æblegrød kogt af årstidens æbler serveret med mælk
4	Kærnemælksfromage med saftsauce
5	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
6	Svesketrifli
7	Blommegrød lavet af sommerens blomster serveret med mælk
8	Æbletærte med creme fraiche
9	Luftig citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade
10	Chokoladebudding med henkogt pære
11	Røget laks med asparges og rævesauce

Madplanen skal afleveres senest i uge 34

