



## Uge 37

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 37 og 7 dage frem

I Åkanden arbejder vi altid på, at menuerne skal afspejle de skiftende årstider. Her i september bugner træerne af æbler, blommer og pærer.

Antal	Hovedretter
1	Boller i selleri med kartofler og karotter
2	Bøfstroganoff med kartofler og syltede asier
3	Hakkebøf, ovnstegte kartoffelbåde, bearnaisesauce og ratatouille
4	Hvidkålsroulette, kartofler, sauce og svitset hvidkål med gulerødder
5	Klassisk kalvesteg med kartofler, flødesvampesauce og grønne bønner med bacon
6	Stegt kyllingebryst med kogte ris, paprikasauce og dampede broccolibuketter
7	Medisterpølse med kartofler og stuede hvidkål og syltede rødbeder
8	Paneret svinekotelet med kartofler, skysauce og smørstegte rosenkål
9	Forloren hare med bacon, kartofler, vildtsauce og bagte pastinakker
10	Brændende kærlighed; bacon, løg, kartoffelmos og syltede rødbeder
11	Rugmelspaneret sildefilet, stuede kartofler og syltede rødbeder

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	Rosenkålssuppe med bacon
2	Hybensuppe med creme fraiche
3	Kanelkrydret blommekompot med vaniljesauce
4	Pæretærte med creme fraiche
5	Belgisk vaffel med syltetøj
6	Ymerfromage med brombærsauce
7	Rødgrød med fløde
8	Hindbærgrød serveret med mælk
9	Vaniljebudding med saftsauce
10	Abrikostrifli med flødeskum
11	Tunmousse med dressing

Madplanen skal afleveres senest i uge 35

