



Uge 40

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 40 og 7 dage frem

Åkanden anvender gerne lokale fødevarer, I denne uge kommer rødspætten fra Hvide Sande og rødbederne fra Højmark

Antal	Hovedretter
1	Karbonader med kartofler og grønerter
2	Flæskesteg med hvide kartofler, skysauce og rødkål
3	Hjemmelavet frikadeller med kartofler, stuvet hvidkål og bagte rødbeder
4	Kylling med kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat
5	Fyldte pandekager med kylling, ris og grøntsager
6	Mørbrad á la creme med kartofler og broccoli
7	Kalvesteg med kartofler, flødesauce med ribsgele, grønne bønner
8	Boller i selleri med kartofler og gulerødder
9	Kalkunschnitzel med svampesauce, kartofler og bagte rodfrugter
10	Traditional skipperlabskovs med syltede rødbeder
11	Stegt rødspættefilet, hvide kartofler, persillesauce og dampede gulerodsstave

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
2	Jordkokke-kartoffelsuppe
3	Klassisk hønsesalat
4	Mannavælling med kanelsukker
5	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
6	Pandekage med syltetøj
7	Æblegrød lavet af årstidens æbler serveret med mælk
8	Chokoladebudding med syltede pære
9	Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade
10	Blommegrød kogt af årstidens blommer serveret med mælk
11	Tykmælksfromage med brombærsauce



Madplanen skal afleveres senest i uge 38