



## Uge 42

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 42 og 7 dage frem

Børnenes efterårsferie var oprindeligt en fritagelse fra skolegang for at grave kartofler op. Derfor blev ferien logisk nok kaldt: kartoffelferie. Fra 1899 har skolerne holdt efterårsferie i uge 42.

Antal	Hovedretter
1	Frikadeller med skysauce, kartofler og æble-løg kompot
2	Sprængt nakke, kartofler, sennep, rødbeder - hvidkålssuppe
3	Flæskesteg, kartofler, skysauce og rødkål
4	Beuf bourguignon (Oksekød i tern, bacon, løg, gulerødder og rødvin) med kartoffelmos og syltede asier
5	Forloren and med æbler og svesker, kartofler, vildtsauce og grønne bønner
6	Bøf bearnaise med kartofler og let kogt broccoli
7	Paneret svinekotelet med kartofler, skysauce og flødestuvet porre
8	Marineret kyllingefilet med svampesauce, kartofler og ovnbagte tomater
9	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og syltede rødbeder
10	Fiskefrikadeller, kartofler, remouladesauce og gulerødder
11	Kalvehjerter i flødesauce med persille, serveres med kartofler og smørdampede rosenkål

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
Pålægssbakke, 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
1/2 liter proteindrik - Vanilje/citron		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	Aspargessuppe med kødboller
2	Kartoffelsuppe med porre
3	Hindbærgrød serveret med mælk
4	Gul budding med saftsauce
5	Pandekager med syltetøj
6	Jordbærgrød kogt af sommerens bær serveret med mælk
7	Hyldebærssuppe med æbler og tvebakker
8	Havtornsfromage med flødeskum
9	Æbler i yoghurtcreme på makronbund med ristede hasselnødder
10	Hjemmelavet nougatis med vafler
11	Marineret sild med karrysalat, æg og rugbrød

Madplanen skal afleveres senest i uge 40

