



Uge 44

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 44 og 7 dage frem

I denne uge er det Halloween, vi markerer dagen med at tilbyde en Halloweenkage på ugens madplan.

Antal	Hovedretter
1	Svinekam stegt som vildt med kartofler, vildtsauce og ristede svampe med perleløg og bacon
2	Bøf stroganoff; oksekød i strimler, tomat, løg og svampe serveret med grov kartoffelmos og syltede asier
3	Nakkekotelet stegt med æbler, mild karrysauce, kartofler og letkogt broccoli
4	Frikadeller med kartofler, stuvet hvidkål og syltede rødbeder
5	Karbonader med kartofler, brun sauce og smørstegte rosenkål
6	Hamburgerryg med brune kartofler og grønlangkål
7	Kogt høne i aspargessauce, kartofler og gule- og orange gulerødder
8	Kalvesteg med kartofler, sherrysauce og ovnbagte rodfrugter
9	Revelsben, kartofler, skysauce og æblekompot af årstidens æbler
10	Kalkungryde med kalkun i tern, estragon, svampe og peberfrugter, serveret med kartofler
11	Stegt rødspætte serveret med kartofler, persillesauce og gulerodsråkost

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
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	Legeret svampesuppe med ristet bacon
3	Blommegrød serveret med mælk
4	Risvandgrød med æbler og rosiner
5	Halloweenkage
6	Hybensuppe med creme fraiche tilsmagt med vanilje
7	Hindbærfroage med yoghurt og ristede mandler
8	Henkogt pære med cremesauce
9	Æblegrød kogt af årstidens æbler serveret med mælk
10	Moccafroage med flødeskum og chokolade
11	Kold torskeanretning

Madplanen skal afleveres senest i uge 42

