



Uge 5

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 5 og 7 dage frem

Husk, at vi sidder klar ved telefonerne og computerne, hvis du skulle have spørgsmål til menuplanerne, maden og ernæring, eller hvis du har forslag til, hvordan vi kan forbedre os.

Antal	Hovedretter
1	Forloren hare, hvide kartofler, vildtsauce og bagt rødkål med svesker, æbler og løg
2	Kogt kalv, kartofler med peberrodssauce og kløvede gulerødder
3	Kylling med persille, hvide kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat
4	Hollandsk biksemad: Hakket oksekød, gulerod, hvidkål, porre og selleri, kartofler og syltede rødbeder
5	Frikadeller med hvide kartofler og en stuvning af gulerødder og ærter
6	Pandekager med oksekødsfyld serveret med stegte ris med urter
7	Dansk hakkebøf med løg, kartofler, sauce og ovnbagte rodfrugter
8	Sprængt svinekam med hvide kartofler, aspargessauce og dampede blomkål med karotter
9	Farserede porrer, hvide kartofler, skysauce og gulerødder
10	Levergullasch: Kalvelever i tern, løg og gulerod serveret med kartofler og smørstegte rosenkål
11	Fiskefrikadeller med kartofler, remouladesauce og broccoli

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		14,00
2,5 dl. aspargessuppe		15,00
2,5 dl. klar suppe med boller og urter		15,00
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
Broccoli gratin		15,00
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	Flødelegeret suppe med porre og løg
2	Hjemmelavet klar suppe med urter, kød- og melboller
3	Risengrød serveret med smør, kanelsukker og saft
4	Hybensuppe med creme fraiche
5	Blandet frugtgrød af solbær, ribs og hindbær serveret med mælk
6	Chokolade budding med henkogte pære
7	Hjemmebagt æbletærte med mandler og creme fraiche
8	Stikkelsbærgrød serveret med mælk
9	Sherryfromage med chokolade og flødeskum
10	Appelsinfromage med flødeskum
11	Henkogt frugt med vaniljecreme

Madplanen skal afleveres senest i uge 3

