

Uge 8

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 8 og 7 dage frem

I Åkanden arbejder vi altid på, at menuerne skal afspejle de skiftende årstider.

Antal	Hovedretter
1	Benløse fugle serveret med hvide kartofler, vildtsauce og broccoli
2	Kogt høne med kartofler, aspargessauce, gule og orange gulerødder
3	Kalvesteg stegt med krydderurter og svampe, kartofler, ribssauce og grønne bønner
4	Brunkål med nakkefilet, serveret med kartofler, sennep og syltede rødbeder
5	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, pikant skysauce og hjemmelavet æble-pærechutney
6	Pølser med varm kartoffelsalat og sennep
7	Kotelet i fad med porre, løg og tomat serveret med kogte løse ris
8	Kyllingebryst, paprikasauce, kartofler og lune marineret grøntsager
9	Farseret porre, kartofler, lys sauce og syltede rødbeder
10	Grøn ret: Porre-løgtærte med stegte krydder kartofler, kold sauce og årstidens råkost
11	Fiskefrikadeller, hvide kartofler, remouladesauce og dampede gulerødder

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	Klar suppe med urter, kødboller og melboller
2	Cremeret jordskokke suppe med ristet bacon
3	Risvandgrød med æbler og rosiner
4	Kærnemælksfromage med frisk appelsinsauce
5	Sveskegrød serveret med mælk
6	Vaniljebudding med saftsauce
7	Hyldebærssuppe med æbler og tvebakker
8	Æblegrød serveret med mælk
9	Moccafromage med flødeskum
10	Gulerodskage med flødeostecreme
11	Ørred mousse med dressing

Madplanen skal afleveres senest i uge 6

