



Uge 16

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 16 og 7 dage frem

I Åkanden tilberedes maden ud fra stolte køkkentraditioner. Hver enkelt ret er nøje udvalgt og tilberedt, så værdierne om mad, smag og velvære går hånd i hånd.

Antal	Hovedretter
1	Langtidsstegt kalvesteg med kartofler, ribssauce med fløde og grønne bønner
2	Paneret karbonade med grøntærter, kartofler og syltede rødbeder
3	Kyllingebryst, kartoffelgratin og lun tomatkompot
4	Bøfstroganoff serveret med kartofler og syltede asier
5	Boller i karry med løse ris og let kogte broccoli
6	Kalkunsteg med krydderurter på bund af årstidens grøntsager serveret med kartofler og bearnaisesauce
7	Farsbrød serveret med kartofler, lys sauce og blomkål og karotter
8	Marineret kyllingespyd med gratineret pasta med gulerødder, løg, squash og paprikasauce
9	Svensk pølseret med bønner
10	Grøn ret: Æggekage med kartofler og spinat serveret med stegte grøntsager
11	Stegt laks på bund af urter serveret med kartofler og hollandaisesauce

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
Pålægssbakke, 4 slags forskellig pålæg		22,00
Broccoli gratin		15,00
Risengrød med smør og kanelsukker		15,00
Lille leverpostej med bacon og svampe		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 boller og urter
2	Legeret tomatsuppe med squash, løg og gulerødder
3	Kærnemælkssuppe med rosiner
4	Hyldeblomstfromage med flødeskum og chokolade
5	Jordbærgrød serveret med mælk
6	Budding med saftsovs
7	Stikkelsbærgrød med mælk
8	Hybensuppe med creme fraiche
9	Klassisk Rabarber trifli med chokolade
10	Koldskål med kammerjunker
11	Kold anretning: Tunfiskemousse med rejer og kold sauce

Madplanen skal afleveres senest i uge 14

