



## Uge 17

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 17 og 7 dage frem

Store Bededag er den 30. april – Her anbefaler vi; Klassisk oksesteg med glaseret perleløg, kartofler, skysauce, haricot verts, råsyltede ribs og hjemmelavet vaniljeis med chokolade.

Antal	Hovedretter
1	Klassisk oksesteg med glaseret perleløg, kartofler, skysauce, haricot verts og råsyltede ribs
2	Skinke med flødekartofler og let kogt broccoli
3	Indigo: Hakket oksekød, løg og gulerødder serveret med kartofler og blomkål
4	Høns i frikassésauce med hvide kartofler og syltede rødbeder
5	Farseret porre med kartofler, lys sauce og dampede gulerødder
6	Stegt nakkefilet serveret med kartofler, skysauce og rødkål
7	Kalvegryde; Kalvekød, bacon og porre serveret med kartofler og bagte rødbeder
8	Italiensk lasagne med dagens salat
9	Pandestegte frikadeller med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder
10	Den grønne: Grønne boller i tomatsovs serveret med pasta
11	Ugens fisk: Kogt torsk med sennepssauce, kartofler og rødbeder og hakkede æg

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	Sprød tartelet med høns i asparges
2	Cremet porre-løgssuppe med hjemmebagt brød
3	Legeret blomkålssuppe
4	Risvandgrød med æbler og rosiner serveret med mælk
5	Klassisk fløderand med rabarber-jordbærsauce
6	Ananasfromage med flødeskum og chokolade
7	Blandet frugtgrød serveret med mælk
8	Rabarbersuppe med cremefraiche rørt op med vanilje
9	Hjemmelavet vaniljeis med chokolade
10	Rødgrød med fløde
11	Kold anretning: Spinatroulade med laks, citron og ristet rugbrødschips

Madplanen skal afleveres senest i uge 15

