

Uge 18

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 18 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	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sauce, syltede rødbeder og solbærsyltetøj
2	Klassisk flæsketeg med kartofler, skysauce og rødkål
3	Mørbrad a'la creme med svampe og løg, serveret med kartofler og broccoli
4	Kylling med kartofler, skysauce, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot
5	Kalvesteg med sherrysauce, kartofler, stegte blomkål og gulerødder med ristede græskarkerner
6	Kalkungryde: Kalkunkød i tern, champignon, peberfrugt, estragon og creme fraiche og kartofler
7	Stegt nakkekotelet i tomat-flødesauce med svampe og løg. Serveret med kogte løse ris
8	Blomkålsgratin, stegte kartofler, smør og kold skinke
9	Ugens fisk: Fiskefrikadeller serveret med kartofler, persillesovs og kogte gulerødder

Valgfrit tilbehør til hovedretten							
	Rå kartofler	Kartofler	Stegte kartofler	Kartoffelmos	Pasta	Ris	Salat
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

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 kanel sukker		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	Aspargessuppe med kødboller
2	Kartoffelsuppe med bacon
3	Sveskegrød med mælk
4	Citronfromage med flødeskum og chokolade
5	Jordbærsuppe med små dessert makroner
6	Henkogt fersken med cremesauce tilsmagt med vanilje
7	Fløderand med jordbærsauce
8	Mazarin med creme fraiche
9	Koldskål med kammerjunker

Madplanen skal afleveres senest i uge 16

