



Uge 19

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 19 og 7 dage frem

Husk der er Kristi Himmelfarts dag den 13. maj

Antal	Hovedretter
1	Hamburgerryg, kartofler, aspargessauce, gulerødder og blomkål
2	Millionbøf, kartofler og syltede rødbeder
3	Stegt kyllingebryst på bund af spinat og løg, kartofler og tomat-pebersauce
4	Pølser med varm kartoffelsalat og sennep
5	Langtidsstegt oksesteg med rødvinnsauce, kartofler og honningglaserede gulerødder med timian
6	Græsk farsbrød, stegte kartofler med rosmarin, løg og tomater og tzatziki
7	Paneret svinekotelet serveret med hvide kartofler, skysauce og dampet broccoli
8	Biksemad, bearnaisesovs og syltede rødbeder
9	Paneret karbonader, kartofler og grønærter
10	Den grønne: Grøntsags lasagne med årstidens friske salat
11	Ugens fisk: Ovnstegt laks, kartofler, hollandaisesauce og julienne grønt

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	Minestrone suppe
3	Risengrød, smør, kanelsukker og saft
4	Kærnemælkskoldskål med kammerjunker
5	Blommekompot med cremesauce
6	Jordbærgrød serveret med mælk
7	Hyldeblomstfromage med flødeskum og chokolade
8	Stikkelsbærgrød med mælk
9	Chokoladecake med hindbærmousse
10	Hjemmelavet is med chokolade
11	Kold anretning: Torskesalat med asparges, rejer og citron

Madplanen skal afleveres senest i uge 17

