



Uge 21

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 21 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	Kalve frikasse hertil kartofler og syltede rødbeder
2	Oksesteg med kartofler, skysauce, ryste ribs og agurkesalat
3	Braiseret kyllingelår med hyldeblomst, forårsløg og gulerødder serveret med stegte persillekartofler og sauce
4	Kalkunschnitzel med kartoffelgratin og lun tomatkompot
5	Pandestegt frikadeller, kartofler, skysauce, blomkål og karotter
6	Kartoffelæggekage med skinke, tomatkompot og purløg
7	Klassisk flæskesteg, kartofler, skysauce og rødkål
8	Kylling i karry serveret med kogte løse ris
9	Græsk bøf, ovnstegte kartofler, squash, løg med citron og timian og tzatziki
10	Den grønne; Spinat-svampe tærte med stegte kartofler og dagens salat
11	Ugens fisk: Stegt hornfisk med persillesovs, kartofler og 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
Risengrød med smør og kanel-sukker		15,00
Lille leverpostej med bacon og svampe		15,00
¼ liter proteindrik - Hindbær Protino		15,00
¼ liter proteindrik - Blåbær Protino		15,00
½ liter proteindrik - Hindbær		17,00
½ 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
¼ liter letmælk		5,00
¼ liter sødmælk		5,00
¼ liter fløde		10,00

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Sprød tartelet med stuvet grønærter og skinke
2	Legeret blomkålssuppe
3	Klassisk aspargessuppe
4	Koldskål tilsmagt med vanilje serveret med kammerjunkere
5	Hindbærgrød med mælk
6	Citronfromage med flødeskum og chokolade
7	Jordbær-ribsgrød serveret med mælk
8	Rombudding med saftsauce
9	Frisk Hindbærfromage
10	Jordbærsuppe med små dessert makroner
11	Kold anretning: Røget makrel med rørræg, purløg og rugbrød

Madplanen skal afleveres senest i uge 18

