

Uge 25, 2026

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 25 og 7 dage frem.

Antal	Hovedretter
1	Kalvesteg stegt som vildt, kartofler, vildtsauce og glaseret perleløg
2	Hvidkålsrouletter, kartofler, lys sovs og gulerødder
3	Frikadeller med kartofler og persillesovs
4	Hollandsk biksemad serveret med kartofler
5	Husarsteg serveret med kartofler, svampesauce og ærter
6	Brændende kærlighed; Bacon og løg med kartoffelmos
7	Skinkeschnitzel, kartofler, bearnaisesauce og broccoli
8	Ugens grønne: Omelet med champignon og ost hertil stegte kartofler med grøntsager og smør
9	Ugens fisk: Dampet torsk med sennepssauce, kartofler og let 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		16,00
2,5 dl. Aspengessuppe		19,00
2,5 dl. Klar suppe med boller og urter		19,00
½ stk. Smørrebrød		16,00
½ stk. Franskbrød med ost		16,00
½ stk. Franskbrød med pålæg		16,00
Frokostbakke: 2/2 rugbrød, smør, 2 slags pålæg med salat og pynt		25,00
Pålægssække, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanelukker		19,00
¼ liter proteindrik, hindbær - PROTINO		19,00
¼ liter proteindrik, citron /vanilie - PROTINO		19,00
Proteindessert m. æble/kanel 80 gram		7,00
Proteindessert m. rabarber/vanilie 80 gram		7,00
Blandet grøn salat		12,00
Salat med savoykål og æble		12,00
Kage, uspecificeret		13,00
Småkager, hjemmebagte 200 gram		25,00
Kartofler		11,00
Kartoffelmos		11,00
Beriget is – særlig god til småtspisende og superkost		18,00
¼ liter letmælk		7,00
¼ liter sødmælk		7,00
¼ liter fløde		13,00
Lokal æblemost 25 cl fra Laubjerg		13,00
Syltede asier i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Grøn forårssuppe med ærter
2	Kartoffel-porresuppe
3	Risengrød serveret med smør, kanelukker og saft
4	Pannacotta med jordbær-rabarbersauce
5	Sveskegrød med mælk
6	Appelsinfromage med flødeskum og chokolade
7	Blommegrød med mælk
8	Gulerodskage med flødeostecreme
9	Tartelet med høns i asparges

