

Uge 46, 2025

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 46 og 7 dage frem.

Husk: Mortensaften mandag den 10. november.

Køkkenet anbefaler menuen: Andesteg med tilbehør og Ris á la mande.

Antal	Hovedretter
1	Andesteg med kartofler, brunede kartofler, skysauce, rødkål og franske kartofler
2	Sprængt nakke med kartofler, sennep – gule ærter
3	Medisterpølse med kartofler, pikant skysauce og blomkål
4	Millionbøf og kartofler
5	Hvidkålsrouletter, kartofler, sauce og gulerødder
6	Kyllingebryst med paprikasauce, kogte kartofler og broccoli
7	Bøf Lindstrøm, kartofler, sauce og bagte rodfrugter
8	Den grønne: Linse – grøntsags gryde. Der serveres bulgur til retten.
9	Ugens fisk: Torsk på grøntsags bund med porre-gulerodssauce og kartofler

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. Aspargessuppe		18,00
2,5 dl. Klar suppe med boller og urter		18,00
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
Pålægsskiver, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanel-sukker		18,00
¼ liter proteindrik, hindbær - PROTINO		19,00
¼ liter proteindrik, vanilie/citron - PROTINO		19,00
Proteindessert m. æble/kanel 80 gram		7,00
Proteindessert m. rabarber/vanilie 80 gram		7,00
Pastasalat med pesto		12,00
Blandet grøn salat		12,00
Kage, uspecifiseret		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
Agurkesalat i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Legeret rosenkålssuppe med bacon
2	Tomatsuppe med urter
3	Kærnemælkssuppe med rosiner
4	Ris á la mande med kirsebærsauce
5	Æblesuppe kogt på årstidens æbler serveret med cornflakes
6	Solbærrød serveret med mælk
7	Jordbærrød kogt på sommerens bær serveret med mælk
8	Appelsinfromage med flødeskum og chokolade
9	Kold anretning: Lakseroulade med citron

Madplanen skal afleveres senest i uge 44, 2025

