

## Uge 10

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 10 og 7 dage frem..

I Åkanden arbejder vi altid på, at menuerne skal afspejle skiftende årstider og vestjysk madkultur.

Antal	Hovedretter
1	Medister serveret med kartofler, skysauce og rødkål
2	Millionbøf med kartofler og dampet broccoli
3	Boller i selleri, kartofler og syltede rødbeder
4	Oksesteg kartofler, skysauce, og grønne bønner
5	Farseret porre serveret med kartofler, lys sovs og karotter
6	Honningmarineret skinkesteg, kartofler og aspargesfrikassé med dild
7	Citronmarineret kyllingebryst på urtebund, kartofler og mild flødesauce
8	Hvidkålsroulet, kartofler, lys sovs og svitset kål
9	Revelsben, kartofler, skysovs og coleslaw
10	Grøn ret: Broccolimedaljon, stegte kartofler med grøntsager og smør
11	Ugens fisk: Rugmelspaneret sildefilet, kartofler, persillesovs 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		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
Pålægsbakke, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanelukker		18,00
Leverpostej med svampe og bacon		15,00
¼ liter proteindrik – hindbær - PROTINO		19,00
¼ liter proteindrik – blåbær - PROTINO		19,00
½ liter proteindrik – hindbær		22,00
½ liter proteindrik – vanilie/citron		22,00
Blandet salat/råkost		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

### Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Aspargessuppe med kødboller
2	Flødelegeret blomkålssuppe med purløg
3	Henkogt fersken serveret med råcreme
4	Mannagrød med kanelukker, saft og smør
5	Rabarbersuppe med ristede havregryn
6	Gåsebryst – den klassiske kage med marcipan, hindbær og fløde
7	Abrikosgrød serveret med mælk
8	Appelsinfromage med flødeskum og chokolade
9	Hindbærgrød serveret med mælk
10	Kærnemælksfromage med hindbærsauce
11	Pandekage med spinat og laks

Madplanen skal afleveres senest i uge 8

