

Uge 11

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 11 og 7 dage frem.

“Appetit på livet kan komme af et godt måltid mad”

Antal	Hovedretter
1	Klassisk ribbensteg med kartofler, skysauce og rødkål
2	Mørsmiret kalvekød i æble-peberrodssauce, kartofler og rustikke gulerodsstave
3	Hønsfrikassé med kartofler og kogte blomkål
4	Skinkefarsbrød med kartofler, lys sauce og smørstegte rosenkål med rød peberfrugt
5	Irsk stuvning, kartofler, rødbeder og sennep
6	Græske frikadeller, kryddersauce og ovnbagte kartofler med rodfrugter
7	Paneret svinekotelet, kartofler, brun sauce og dampet broccoli
8	Indigo (hakket oksekød, løg og gulerod), kartofler og rødbeder
9	Hjertegryde med æbler og svesker, kartofler og ribsgeleé
10	Grøn ret: Daal serveret med ris og ristet blomkål med karry og sesam. En indisk gryderet med kikærter, løg, linser, tomat, kokosmælk, gulerødder, citron og karry.
11	Ugens fisk: Indbagt sejfilet, hollandaisesauce, kartofler og kløvede 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 kanel sukker		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
1	Årstidens grøntsagssuppe
2	Champignonsuppe med sprødstegt bacon
3	Kærnemælkssuppe med rosiner
4	Klassisk citronfromage med flødeskum
5	Chokoladekage med chokolademousse
6	Jordbærgrød serveret med mælk
7	Frugtkompot af hindbær og skovbær serveret med cremesauce
8	Æblegrød serveret med mælk
9	Ymerfromage med rabarbersauce
10	Jordbærsuppe med små dessert makroner
11	Kold anretning: Hønsesalat med asparges på ananasbund

Madplanen skal afleveres senest i uge 9

