

## Uge 11, 2026

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	Mørbradbøf i svampesovs serveret med kartofler
3	Hønsfrikassé med kartofler og kogte blomkål
4	Skinkefarsbrød med kartofler, lys sauce og smørstegte rosenkål med rød peber
5	Irsk stuvning, kartofler og sennep
6	Oksekød og porre i fad med kartoffellåg
7	Paneret svinekotelet, kartofler, brun sauce og dampet broccoli
8	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.
9	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							

### Ekstra tilbud

	Antal	Pris
2,5 dl. Øllebrød		16,00
2,5 dl. Aspengessuppe		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
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
Flerfarvet råkost		12,00
Rosenkålssalat med mandarin		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
Agurkesalat i glas		

### Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Årstidens grøntsagssuppe
2	Champignonsuppe med sprøstegt bacon
3	Kærnemælkssuppe med rosiner
4	Klassisk citronfromage med flødeskum
5	Jordbærgrød serveret med mælk
6	Æblegrød serveret med mælk
7	Ymerfromage med rabarbersauce
8	Jordbærsuppe med små dessert makroner
9	Kold anretning: Hønsesalat med asparges på ananasbund

Madplanen skal afleveres senest i uge 9, 2026

