

Uge 16

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 18 og 7 dage frem.

Antal	Hovedretter
1	Kalvesteg med sherrysauce, kartofler og blomkålmuffins
2	Klassisk nakkesteg med kartofler, skysauce og rødkål
3	Kalkungryde: Kalkunkød i tern, champignon, peberfrugt, estragon og creme fraiche og kartofler
4	Biksemad, bearnaisesovs og syltede rødbeder
5	Italiensk farsbrød, ovnstegte kartofler med rodfrugter serveret med kryddersovs
6	Karbonade, kartofler, brun sovs og broccoli
7	Svensk pølseret med majs mix
8	Farseret porre, kartofler, lys sovs og karotter
9	Koteletter i fad serveret med kogte løse ris
10	Den grønne: Blomkålstærte og grøn salat med olie-eddikedressing
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
Pålægssbakke, 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

Antal	Forretter og desserter
1	Aspargessuppe med kødboller
2	Forårssuppe
3	Sveskegrød med mælk
4	Citronfromage med flødeskum og chokolade
5	Jordbærsuppe med små dessert makroner
6	Henkogt fersken med cremesauce tilsmagt med vanilje
7	Fløderand med jordbærsauce
8	Mazarin med creme fraiche
9	Koldskål med kammerjunker
10	Rødgrød med fløde
11	Kold anretning: Maskeret blomkål med rejer

Madplanen skal afleveres senest i uge 14

