



Uge 18

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 19 og 7 dage frem.

Antal	Hovedretter
1	Klassisk oksesteg med glaseret perleløg, kartofler, skysauce og bønner
2	Hamburgerryg med flødekartofler og let kogt broccoli
3	Indigo: Hakket oksekød, løg og gulerødder serveret med kartofler og blomkål
4	Høns i frikassésauce med hvide kartofler og syltede rødbeder
5	Chicken korma med ris
6	Ribbenssteg serveret med kartofler, skysauce og rødkål
7	Kalvegryde; Kalvekød, bacon og porre serveret med kartofler og bagte rødbeder
8	Italiensk lasagne med dagens salat
9	Kotelet i fad med kartofler
10	Den grønne: Veggie boller i tomatsovs serveret med pasta
11	Ugens fisk: Kogt torsk med sennepssauce, kartofler og rødbeder

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 – vanille/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	Sprød tartelet med høns i asparges
2	Cremet porre-løgsuppe
3	Pandekage med syltetøj
4	Risvandgrød med æbler og rosiner
5	Bondepige med slør
6	Ananasfromage med flødeskum og chokolade
7	Blandet frugtgrød serveret med mælk
8	Rabarbersuppe med cremefraiche rørt op med vanilje
9	Hjemmelavet vaniljeis med chokolade
10	Jordbærgrød serveret med mælk
11	Kold anretning: Spinatroulade med laks og citron

Madplanen skal afleveres senest i uge 16

