

## Uge 21, 2025

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 21 og 7 dage frem.

Antal	Hovedretter
1	Sprængt svinekam med citronstegt spidskål og gulerødder. Hertil kartofler og mild sennepssauce.
2	Mørbradbøf med bløde løg, kartofler og flødesauce
3	Kylling i karry serveret med løse ris og ærter
4	Pasta med italiensk kødsauce
5	Nakkesteg, kartofler, skysovs og rødkål
6	Pandekager med oksekødsfyld serveret med stegte ris og grøntsager
7	Karbonader, kartofler og stuede grønerter
8	Den grønne: Falafel med krydret tomatsauce, brasede kartofler og broccoli
9	Ugens fisk: Kulmule i hvidvinssovs med porre og rødder og ovnstegte kartofler

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 – 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
Agurkesalat i glas		

Antal	Forretter og desserter
1	Tomatsuppe med nudler
2	Sprød tartelet med høns i asparges
3	Jordbægrød lavet af sommerens jordbær serveret med mælk
4	Panna Cotta med bærkompot
5	Henkogt fersken og ananas med cremesauce
6	Citronfromage med flødeskum og chokolade
7	Hindbær-ribsgrød serveret med mælk
8	Koldskål med kammerjunker
9	Kold anretning: Hjemmelavet rejesalat med rugbrødschips

