

Uge 22, 2025

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 22 og 7 dage frem.

Husk der er Kristi Himmelfarts dag den 29. maj

Antal	Hovedretter
1	Hamburgerryg, kartofler, aspargessauce, karotter og blomkål
2	Millionbøf med kartofler
3	Stegt kyllingebryst med kartofler, tomat-pebersauce og broccoliblanding
4	Medisterpølse, kartofler, skysauce og bønner
5	Langtidsstegt oksesteg med rødvinssauce, kartofler og honningglaserede gulerødder med timian
6	Sommergryde serveret med kartofler
7	Kogt høne i peberrodssauce med kartofler og kløvede gulerødder
8	Grøntsagsfrikadeller med ovnstegte kartofler med grøntsager og kold sauce
9	Ugens fisk: Ovnstegt laks, kartofler, hollandaisesauce og julienne grønt

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. 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
Pålægssække, 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 – 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
Agurkesalat i glas		

Antal	Forretter og desserter
1	Klar suppe med boller og urter
2	Risengrød, smør, kanelukker og saft
3	Kærnemælkskoldskål med kammerjunker
4	Blommekompot med cremesauce
5	Hyldeblomstfromage med flødeskum og chokolade
6	Jordbær - rabarbergør serveret med mælk
7	Tykmælksfromage med rabarbersauce
8	Solbærgør serveret med mælk
9	Kold anretning: Torskesalat med asparges, rejer og citron