

## Uge 23, 2025

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 23 og 7 dage frem.

Vi fejrer indførelsen af Grundlovsdag i 1849 den 5. juni og pinsen

Antal	Hovedretter
1	Grundlovsmenu: Karbonader med kartofler og stuvet grønærter
2	Pinsemenu: Langtidsstegt kalvesteg med kartofler, madeirasauce og bønner med bacon
3	Skinkeschnitzel serveret med kartofler, bearnaisesauce og broccoli
4	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og blomkål
5	Beuf bourgogne med kartofler og rosenkål
6	Kyllingebryst, kartofler, paprikaflødesovs og broccoli
7	Rullesteg med persille, kartofler og skysauce
8	Den grønne: Chili sin carne med ris
9	Ugens fisk: Dampet torsk, kartofler, sennepssauce og kogte 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
Pålægssække, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanel-sukker		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 æblemose 25 cl fra Laubjerg		13,00
Agurkesalat i glas		

### Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Cremeret blomkålssuppe
2	Klar suppe med boller og urter
3	Grundlovss dessert: Rabarbergrød med makroner og råcreme
4	Koldskål tilberedt af kærnemælk og ymer serveret med kammerjunkere
5	Skovbærgrød serveret med mælk
6	Ribsgrød serveret med mælk – grøden er kogt på årstidens ribs
7	Pandekage med syltetøj
8	Hindbærfro-mage
9	Kold anretning: Gravet laks med rævesauce og hele asparges

Madplanen skal afleveres senest i uge 20

