

Uge 26, 2025

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 26 og 7 dage frem.

I denne uge fejrer vi Sankt Hans den 24. juni

Antal	Hovedretter
1	Rullesteg med persille, kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat
2	Langtidsstegt kalvesteg med ribs sauce, kartofler og honningglaserede gulerødder med timian
3	Kyllingebryst på bund af spinat og løg, kartofler og tomat-pebersauce
4	Stegt flæsk, kartofler, persillesovs og gulerødder
5	Indigo (hakket okse, løg, gulerødder) serveret med kartofler
6	Bøf bearnaise, kartofler og ærter
7	Boller i karry, løse ris og broccoli
8	Den grønne: Grøntsags fyldte pandekager med linse salat
9	Ugens fisk: Fiskefrikadeller, kartofler, remouladesovs og 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 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 æblemose 25 cl fra Laubjerg		13,00
Agurkesalat i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Cremet ærtesuppe med bacon
2	Minestrone suppe
3	Chokoladebudding med syltede pære
4	Kærnemælkskoldskål med kammerjunker
5	Ymerfromage med frisk rabarbersauce
6	Solbægrød serveret med mælk
7	Hindbærfroage med flødeskum og chokolade
8	Jordbærsuppe med små dessert makroner
9	Kold anretning: Klassisk hønsesalat