

Uge 38, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 38 og 7 dage frem.

September er måneden hvor sommer og efterår mødes. Den oftest milde overgang fra de lune, lyse dage til råkolde morgener, giver optimale betingelser for årets æble-, kvæde- og pærehøst.

Antal	Hovedretter
1	Klassisk kylling, kartofler, skysauce og lun blommekompot
2	Indigo serveret med kartofler
3	Stegt medisterpølse med kartofler og stuvet grønerter
4	Kalvesteg med pebersauce, kartofler og ovnbagte rodfrugter
5	Forloren and med svesker og æbler, kartofler, vildtsauce og rødkål
6	Paneret kotelet med, kartofler, skysauce og romanescoblanding
7	Levergullasch med kartofler
8	Den grønne: Spinatpandekager fyldt med svampestuvning og perlespelt samt dagens salat
9	Ugens fisk: Stegt rødspættefilet, hvide kartofler, persillesauce og dampede gulerodsstave

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
Pålægskakke, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanelukker		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
Syltede Asier i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Aspargessuppe med kødboller
2	Karrysuppe med kylling
3	Æbleflæsk med rugbrød
4	Tartelet med grønerter og skinke
5	Abrikosttrifli med flødeskum
6	Kirsebærgrød serveret med mælk
7	Klassisk æblekage med makroner og flødeskum
8	Mazarintærte med creme fraiche
9	Kold anretning: Hjemmelavet hønsesalat med ananasring