

## Uge 40, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 40 og 7 dage frem.

Har du tænkt over, at du kan spise sammen med din nabo engang imellem?

Antal	Hovedretter
1	Hvidkålsroulette med kartofler, sauce og karotter
2	Rullesteg med persille, kartofler og skysauce
3	Kogt høne i flødepeberrodssauce, kartofler og dampet broccoli
4	Frikadeller med kartofler, skysauce og rødkål
5	Karrygryde med kylling, løg, svampe, peberfrugt, der serveres ris til retten
6	Revelsben, kartofler, skysauce og æblekompot af årstidens æbler
7	Bøf med bløde løg, kartofler, skysauce og blomkål
8	Den grønne: Porre/løg tærte serveret med kold sauce og marinerede grøntsager
9	Ugens fisk: Kogt torsk med sennepssauce og 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. 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
Pålægsbakke, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanel sukker		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
1	Klar suppe med urter, kød og melboller
2	Italiensk Minestrone suppe
3	Mannabudding med saftsauce
4	Hybensuppe med creme fraiche
5	Alliancegrød; grøden er kogt på solbær, ribs, jordbær og hindbær – serveres med mælk
6	Appelsinfromage med flødeskum og chokolade
7	Kærnemælksfromage med hindbærsauce
8	Rødgrød med fløde
9	Kold anretning: Tunfiskemousse med dressing

Madplanen skal afleveres senest i uge 38

