

Uge 41, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 41 og 7 dage frem.

Hver sæson har sine råvarer og retter. Efterårets råvarer er blandt andet rodfrugter, hvidkål, rødkål, knoldselleri, porre og kålrabi.

Antal	Hovedretter
1	Ribbensteg med kartofler, rødkål og skysauce
2	Pølser med varm kartoffelsalat og sennep
3	Kalv i frikassesauce med kartofler og dampet broccoli
4	Millionbøf med kartofler og bagte rødbeder
5	Gammeldags kylling med persille, kartofler, skysauce og blommechutney
6	Græske frikadeller, ovn stegte kartofler/rodfrugter og tomatsovs
7	Sprængt kam med kartofler, sennep – gule ærter
8	Den Grønne: Falafel med kold sauce, bulgur og marinerede grøntsager
9	Ugens fisk: Dampet laks på urter med kartofler, hollandaisesauce og let 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
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 – 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
Drueagurker i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Legeret broccolisuppe
2	Risengrød med smør, saft og kanel sukker
3	Sveskegrød med mælk
4	Hindbærfremage med flødeskum
5	Henkogt pære med vaniljecreme
6	Æblesuppe med tvebakker
7	Ymerfremage med appelsinsovs
8	Æbletærte serveret med creme fraiche
9	Skovbærgrød serveret med mælk