

## Uge 42, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 42 og 7 dage frem.

Børnenes efterårsferie var oprindeligt en fritagelse fra skolegang for at grave kartofler op. Derfor blev ferien logisk nok kaldt: kartoffelferie. Fra 1899 har skolerne holdt efterårsferie i uge 42.

Antal	Hovedretter
1	Forloren hare, kartofler, vildtsauce og grønne bønner
2	Boeuf bourguignon (Oksekød i tern, bacon, løg, gulerødder og rødvin) med kartoffelmos
3	Sprængt nakke, kartofler, sennep - grønkålsuppe
4	Frikadeller med skysauce, kartofler og æble-løg kompot
5	Marineret kyllingefilet med svampesauce, kartofler og ovnbagte tomater
6	Stegt flæsk med persillesauce og kartofler
7	Hamburgerryg, grønlangkål og brune kartofler
8	Den grønne: Kartoffelfrikadeller, stuvet helbladet spinat og bagte rodfrugter
9	Ugens fisk: Stegt sild, kartofler, løgsovs 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. 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
Pålægssække, 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 – 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	Aspargessuppe med kødboller
2	Kartoffelsuppe med porre
3	Hindbærgrød serveret med mælk
4	Gul budding med saftsauce
5	Jordbærgrød kogt af sommerens bær serveret med mælk
6	Solbærsuppe med cremefraiche
7	Havtornsfromage med flødeskum
8	Æbler i yoghurtcreme på makronbund med ristede hasselnødder
9	Kold anretning: Marineret sild med karrysalat, æg og rugbrød

