

Uge 43, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 42 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	Svinekam stegt som vildt med kartofler, vildtsauce og haricots verts
2	Kogt høne i aspargessovs, kartofler og gule-og orange gulerødder
3	Karbonader, kartofler og stuvet grønsager
4	Revelsben, kartofler, skysauce og æblekompot af årstidens æbler
5	Boller i karry, kogte løse ris og let kogt broccoli
6	Fyldte pandekager med oksekød, stegte ris og grøntsager
7	Oksesteg, kartofler, skysauce og perleløg med bacon
8	Den grønne: Brocolimedaljon serveret med stegte kartofler/grøntsager og tomat sauce
9	Ugens fisk: Fiskefrikadeller, kartofler, remouladesauce 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 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	Klar suppe med boller og urter
2	Legeret svampesuppe med bacon
3	Blommegrød serveret med mælk
4	Risvandgrød med æbler og rosiner
5	Pandekage med syltetøj
6	Citronfromage med flødeskum og chokolade
7	Æblegrød kogt af årstidens æbler serveret med mælk
8	Mocca fromage med flødeskum og chokolade
9	Kold anretning: Torske anretning med rejer

