

Uge 44, 2024

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

Åkanden anvender gerne lokale fødevarer i sæson

Antal	Hovedretter
1	Mørbrad a' la creme med kartofler og broccoli
2	Frikadeller med kartofler og stuvet hvidkål
3	Kylling med kartofler og skysauce
4	Huzarsteg med kartofler, skysauce og ærter
5	Persillekarbonader med kartofler, skysauce og ratatouille
6	Kalvesteg med kartofler, flødesauce med ribsgele og bagte rodfrugter
7	Pasta med italiensk kødsauce
8	Den grønne: Svampestroganoff med kartoffelmos og dagens salat
9	Ugens fisk: Indbagt sejfilet med kartofler, dildsauce og gule og orange 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
Pålægsbakke, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanelsukker		18,00
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 æblemest 25 cl fra Laubjerg		13,00
Drueagurker i glas		

Antal	Forretter og desserter
1	Cremet porre-løgssuppe
2	Jordkokke-kartoffelsuppe
3	Tykmælksfromage med brombærsauce
4	Mannavælling med kanelsukker
5	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
6	Stikkelsbægrød serveret med mælk
7	Romfromage med saftsauce
8	Kirsebægrød serveret med mælk
9	Kold anretning: Klassisk hønsesalat

