

Uge 45, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 45 og 7 dage frem.

Husk: Mortensaften søndag den 10. november. Køkkenet anbefaler menuen: Andesteg med tilbehør og ris á la mande.

| Antal | Hovedretter |
|-------|--|
| 1 | Andesteg med kartofler, brunede kartofler, skysauce, rødkål og franske kartofler |
| 2 | Sprængt nakke med kartofler, sennep – gule ærter |
| 3 | Medisterpølse med kartofler, pikant skysauce og blomkål |
| 4 | Millionbøf med kartofler |
| 5 | Hvidkålsrouletter, kartofler, sauce og gulerødder |
| 6 | Kyllingebryst med paprikasauce, kogte kartofler og broccoli |
| 7 | Bøf Lindstrøm, kartofler, sauce og bagte rodfrugter |
| 8 | Den grønne: Linse – grøntsags gryde. Der serveres bulgur til retten. |
| 9 | Ugens fisk: Torsk på grøntsags bund med porre-gulerodssauce 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. Asparagessuppe | | 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 |
| 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

| Antal | Forretter og desserter |
|-------|---|
| 1 | Legeret rosenkålssuppe med bacon |
| 2 | Tomatsuppe med urter |
| 3 | Kærnemælkssuppe med rosiner |
| 4 | Ris á la mande med kirsebærsauce |
| 5 | Æblesuppe kogt på årstidens æbler serveret med cornflakes |
| 6 | Solbægrød serveret med mælk |
| 7 | Jordbægrød kogt på sommerens bær serveret med mælk |
| 8 | Appelsinfromage med flødeskum og chokolade |
| 9 | Kold anretning: Lakseroulade med citron |