

Uge 46, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 46 og 7 dage frem.

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

Antal	Hovedretter
1	Svinekam stegt som vildt med kartofler, vildtsauce og ristede svampe med perleløg og bacon
2	Kogt høne i aspargessauce, kartofler og gule- og orange gulerødder
3	Irsk stuvning med kartofler og sennep
4	Biksemad med bearnaisesauce
5	Oksesteg, kartofler, madeirasauce og franske ærter
6	Boller i karry, kogte løse ris og let kogt broccoli
7	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og karotter
8	Den grønne: Grøntsagsfrikadeller serveret med stegte kartofler, grøntsager og tomat sauce
9	Ugens fisk: Stegt sildefilet, kartofler, løgsauce 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
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 kødboller, melboller og urter
2	Blomkålssuppe med purløg
3	Sveskegrød serveret med mælk
4	Bred ymer
5	Henkogt fersken med cremesauce
6	Blandet frugtsuppe med tvebakker
7	Fløderand med jordbærsauce
8	Hindbærgrød serveret med mælk
9	Kold anretning: Torskesalat med ristet rugbrød