

Uge 47

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 47 og 7 dage frem.

Er du klar over at maden kan bestilles online i Køkkenet Åkanden?

Antal	Hovedretter
1	Enebærgryde med kartoffelmos og bønner
2	Oksesteg med kartofler, skysauce og broccoliblanding
3	Kylling med kartofler, skysauce og hjemmelavet blommechutney
4	Forloren hare med bacon, kartofler, vildtsauce og rosenkål
5	Nakketelet stegt med æbler, mild karrysauce, kartofler og broccoli
6	Sprængt nakke, kartofler, rødbeder, sennep - grønkålssuppe
7	Skipperlabskovs med syltede rødbeder
8	Revelsben med kartofler, skysauce og æblekompot
9	Stegt kalvelever med løg, sauce, kartofler og bagte rodfrugter
10	Den grønne: Tærte med spinat, løg og svampe serveret med marineret grøntsager
11	Ugens fisk: Fiskefrikadeller med 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							
10							
11							

Ekstra tilbud

	Antal	Pris
2,5 dl. øllebrød		15,00
2,5 dl. aspargessuppe		17,00
2,5 dl. klar suppe med boller og urter		17,00
½ stk. smørrebrød		15,00
½ stk franskbrød med ost		15,00
½ stk. franskbrød med pålæg		15,00
Frokostbakke: 2/2 rugbrød, smør, 2 slags pålæg med salat og pynt		24,00
Pålægsbakke, 4 slags forskelligt pålæg		24,00
Risengrød med smør og kanelsukker		17,00
Lille leverpostej med bacon og svampe		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 - Vanilje/citron		22,00
Blandet salat/råkost		12,00
Kage, uspecificeret		13,00
Småkager, hjemmebagte 200 g		25,00
Kartofler		11,00
Kartoffelmos		11,00
Beriget is - særlig god til småtspisende		18,00
¼ liter letmælk		7,00
¼ liter sødmælk		7,00
¼ liter fløde		12,00
Lokal æblemost 25 cl. fra Laubjerg		12,00

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Ærtesuppe med cremefraiche
2	Sprød tartelet med grønærter og skinke
3	Risengrød med smør, kanelsukker og saft
4	Citronfromage med flødeskum og chokolade
5	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
6	Hjemmelavet vaniljeis med chokolade
7	Belgiske vafler med syltetøj
8	Chokoladekage
9	Blandet frugtgrød serveret med mælk
10	Abrikosgrød serveret med mælk
11	Kold anretning: Tunfiskemousse, dressing og grønt