



## Uge 48

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 48 og 7 dage frem.

Så er året ved at gå på hæld, og juletiden er nært forestående. Vi glæder os til at fejre den kommende højtid.

| Antal | Hovedretter  |
|-------|--|
| 1     | Medisterpølse med pikant skysauce, kartofler og dampet broccoli  |
| 2     | Ribbensteg serveret med kartofler, skysauce og rødkål  |
| 3     | Pølser med varm kartoffelsalat og sennep   |
| 4     | Kogt okse i sur-sødsauce med pariserkarotter og kartofler  |
| 5     | Hvidkålsroulet, kartofler, skysauce og karotter  |
| 6     | Sprængt flæsk med kartofler, sennep og rødbeder – Gule ærter   |
| 7     | Paneret svinekotelet med kartofler, skysauce og bagte rodfrugter   |
| 8     | Farseret porre med kartofler, lys sauce og dampede gulerødder  |
| 9     | Hollandsk biksemad: Hakket oksekød, hvidkål, selleri, porre og gulerødder serveret med kartofler og syltede rødbeder |
| 10    | Den grønne: Svampepostej, stegte kartofler og rødkåls råkost   |
| 11    | Ugens fisk: Indbagt sejfilet med kartofler, persillesauce 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 kanel sukker                               |       | 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     | Klassisk aspargessuppe med kødboller                |
| 2     | Tomatsuppe med urter og timian                      |
| 3     | Æbleskiver med syltetøj                             |
| 4     | Mokkafromage med flødeskum og chokolade             |
| 5     | Pæretærte med creme fraiche                         |
| 6     | Svesketrifli med vaniljecreme                       |
| 7     | Hindbærgrød med mælk                                |
| 8     | Blommekompot af årstidens blomster med vaniljecreme |
| 9     | Jordbærgrød serveret med mælk                       |
| 10    | Hybensuppe med creme fraiche                        |
| 11    | Kold anretning: Klassisk hønesalat på ananasring    |

