

Uge 48, 2024

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	Kogt okse i sur-sødsauce med pariserkarotter og kartofler
4	Hvidkålsroulet, kartofler, skysauce og karotter
5	Sprængt flæsk med kartofler og sennep – Gule ærter
6	Farseret porre med kartofler, lys sauce og dampede gulerødder
7	Hollandsk biksemad: Hakket oksekød, hvidkål, selleri, porre og gulerødder serveret med kartofler,
8	Den grønne: Svampepostej, stegte kartofler og rødkåls råkost
9	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							

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 – 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
Syltede rødbeder i glas		

Antal Forretter og desserter

Antal	Forretter og desserter
1	Klassisk aspargessuppe med kødboller
2	Tomatsuppe med urter og timian
3	Jordbægrød serveret med mælk
4	Mokkafromage med flødeskum og chokolade
5	Blommekompot af årstidens blomster med vaniljecreme
6	Gul budding med saftsauce
7	Æbleskiver med syltetøj
8	Hybensuppe med creme fraiche
9	Kold anretning: Klassisk hønsesalat på ananasring