

Uge 49

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 49 og 7 dage frem.

Antal	Hovedretter
1	Forloren and med kartofler, skysauce og rødkål
2	Kyllingebryst hertil; kartofler, tomatsauce og ærter
3	Mørbrad à la creme, kartofler og broccoli
4	Hamburgerryg med brune kartofler og grønlankål
5	Ovnstegt kylling med persille, hvide kartofler, skysauce og lun blommekompot
6	Rullesteg med svesker, kartofler, skysauce og bagt rødkål med svesker og æbler
7	Kotelet i fad. Der serveres løse ris til retten.
8	Chicken korma med ris. Indisk ret med kylling.
9	Græske frikadeller, ovn stegte kartofler/grøntsager og græsk tzatziki
10	Den grønne: Falafel, ½ bagte kartofler, kryddersmør og kolde marinerede grøntsager
11	Ugens fisk: Kogt torsk, kartofler, sennepssauce og karotter

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	Cremet kartoffel-porre suppe
2	Hjemmelavet is med daim
3	Mazarinkage med creme fraiche
4	Kærnemælkssuppe med rosiner
5	Klassisk solbærsuppe med tvebakker
6	Ymerfromage med hindbærsauce
7	Henkogte frugter med vanilje-cremesauce
8	Rødgrød serveret med fløde
9	Kirsebærgrød serveret med mælk
10	Luftig appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokolade
11	Forret: Pandekage med stuvet spinat og laks