

## Uge 50, 2024

Madplanen gælder fra den dag, du får leveret mad i uge 50 og 7 dage frem.

Har du tænkt over, at du kan spise sammen med din nabo?

Antal	Hovedretter
1	Brunkål med flæsk, kartofler og sennep
2	Kogt høne i aspargessauce, hvide kartofler, broccoli og gulerodsstave
3	Benløse fugle med kartofler, vildtsauce og solbærsyltetøj
4	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, hvide kartofler og smørstegt rosenkål
5	Kalvesteg på bund af rodfrugter, kartofler og svampesauce
6	Boller i selleri serveret med kartofler og gulerodsstave
7	Dildhachis: Hakket oksekød, dild, løg og creme fraiche, hvide kartofler og dampet broccoli
8	Den grønne: Svampestroganoff serveret med kartoffelmos
9	Ugens fisk: Bagt laks på bund af grøntsager serveret med kartofler og hollandaisesauce

### 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
Pålægsbakke, 4 slags forskelligt pålæg		25,00
Risengrød med smør og kanelsukker		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	Fyldig vintersuppe med kartofler, selleri og bacon
2	Karrysuppe
3	Æbleskiver med syltetøj
4	Mannavælling med kanelsukker
5	Chokoladebudding med syltet pære
6	Fløderand med jordbærsauce
7	Blandet frugtsuppe med tvebakker
8	Æblegrød kogt på årstidens æbler serveret med mælk
9	Jordbær-rabarbergørød med mælk