



60-90% økologi

Varm Menu for uge 23

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 1. juni	Enebærgryde (grisekød) serveres med stampot og syltede asier	Hindbærkoldskål serveres med kammerjunkere
Tirsdag 2. juni	Krebinet (grisekød) serveres med smørsauce, kogte kartofler, kogte gulerødder og dampet blomkål	Frugtsalat
Onsdag 3. juni	Fyldte pandekager med oksekød serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing	Stikkelsbægrød serveres med fløde
Torsdag 4. juni	Dampet fisk i fad med hummersauce serveres med kogt kartofler og dampede grønne asparges	Kold rabarbersuppe serveres med vanille-cremefraiche
Fredag 5. juni Grundlovsdag	Farseret porrer (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og tomatsalat	Aspargessuppe serveres med flûte
Lørdag 6. juni	Kyllingegryde med pikantost og bacon (kylling,- og grisekød) serveres med kogt pasta og broccolisalat	Chokolademousse pyntet med flødeskum og tørret hindbær
Søndag 7. juni	Hvidløgsmarineret svinekam (grisekød) serveres med gorgonzolasauce, kogte kartofler og dampede ærter	Solbægrød serveres med fløde



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i Café Lundehaven, Lindehaven, Sønderhaven og Rosenhaven
(Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Hverdage: Kl. 12.00–13.30 i Café Egely

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Lindehaven (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Weekender: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely



60-90% økologi

Varm Menu for uge 24

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 8. juni	Hønsfrikassé serveres med kogte kartofler og grønt drys	Marengs serveres med flødeskum og jordbær
Tirsdag 9. juni	Grøntsagsgryde med squash serveres med kartoffelmos og gratinerede bagte tomater	Koldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 10. juni	Fish and chips serveres med tartare sauce og gulerodsråkost med persille	Jordbærdessert
Torsdag 11. juni	Hotdogs (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, syltede rødløg, sennep og ketchup	Is serveres med vafler
Fredag 12. juni	Græske lammefrikadeller (lamme,- og grisekød) serveres med stegte kartoffelbåde, tzatziki og græsk salat	Rabarbergrød serveres med fløde
Lørdag 13. juni	Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder	Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade
Søndag 14. juni	Husarsteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding	Alliancegrød serveres med fløde

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes



**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i Café Lundehaven, Lindehaven, Sønderhaven og Rosenhaven
(Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Hverdage: Kl. 12.00–13.30 i Café Egely

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Lindehaven (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Weekender: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely



Varm Menu for uge 25

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 15. juni Valdemarsdag	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, nye kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot	Is serveres med friske jordbær
Tirsdag 16. juni	Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og grøn salat med flødedressing	Kold solbærsuppe serveres med vanille-cremefraiche
Onsdag 17. juni	Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 18. juni	Fiskefrikadeller serveres med marineret kold kartoffelsalat og gulerods-squashråkost	Koldskål serveres med kammerjunkere
Fredag 19. juni	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og dampet romanesco kål	Chokoladebudding pyntet med flødeskum og chokoladedrys
Lørdag 20. juni	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Koldskålsfromage serveres med jordbærsauce
Søndag 21. juni	Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hjemmelavet is serveres med saltkaramelsauce

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**



Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i Café Lundehaven, Lindehaven, Sønderhaven og Rosenhaven
(Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Hverdage: Kl. 12.00–13.30 i Café Egely

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Lindehaven (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Weekender: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely



60-90% økologi

Varm Menu for uge 26

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 22. juni	Hakkebøf (oksekød) serveres med brun sauce, bløde løg, kogte kartofler og blomkålssalat	Blommegrød serveres med fløde
Tirsdag 23. juni <small>Skt. Hans aften</small>	Marinerede koteletter og pølser (grisekød) (kan grilles på afdelingen) serveres med kold kartoffelsalat og blandet salat med olie-eddikedressing	Friske jordbær serveres med fløde
Onsdag 24. juni	Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli	Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere
Torsdag 25. juni	Butterdejstærte med broccoli og skinke (grisekød) serveres med blandet grøn salat med cremefraichedressing	Vanillebudding serveres med saftsauce
Fredag 26. juni	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med cremet pesto pastasalat og vandmelonsalat	Rabarbertrifli pyntet med flødeskum
Lørdag 27. juni	Kyllingestroganoff serveres med kogte kartofler og syltede drueagurker	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Søndag 28. juni	Gammeldags oksesteg serveres med skysauce, kartoffelkroetter og kogte grønne bønner	Appelsinfromage pyntet med flødeskum



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i Café Lundehaven, Lindehaven, Sønderhaven og Rosenhaven
(Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Hverdage: Kl. 12.00–13.30 i Café Egely

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Lindehaven (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Weekender: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely



60-90% økologi

Varm Menu for uge 27

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 29. juni	Grøntsagslasagne serveres med flûte og blandet salat med flødedressing	Friske jordbær serveres med fløde
Tirsdag 30. juni	Svenske kødboller (okse,- og grisekød) serveres med tomatsauce, kogte kartofler og dampet majsblanding	Tunmousse serveres med dild, citron og flûte



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i Café Lundehaven, Lindehaven, Sønderhaven og Rosenhaven
(Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Hverdage: Kl. 12.00–13.30 i Café Egely

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Lindehaven (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Weekender: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely