

Varm Menu for uge 23

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 1. juni	Ældrekost Enebærgryde (grisekød) serveres med stampot og syltede asier Blød kost Blød enebærgryde, agurkerelish	Ældrekost Hindbærkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 2. juni	Ældrekost Krebinet (grisekød) serveres med smørsauce, kogte kartofler, kogte gulerødder og dampet blomkål Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Onsdag 3. juni	Ældrekost Fyldte pandekager med oksekød serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde
Torsdag 4. juni	Ældrekost Dampet fisk i fad med hummersauce serveres med kogt kartofler og dampede grønne asparges Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold rabarbersuppe serveres med vanille-cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Fredag 5. juni Grundlovsdag	Ældrekost Farseret porrer (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og tomatsalat Blød kost Blød farseret porre, kogte grøntsager	Ældrekost Aspargessuppe serveres med flûte Blød kost Blød aspargessuppe serveres med toast
Lørdag 6. juni	Ældrekost Kyllingegryde med pikantost og bacon (kylling,- og grisekød) serveres med kogt pasta og broccolisalat Blød kost Blød kyllingegryde, blød broccolisalat	Ældrekost Chokolademousse pyntet med flødeskum og tørret hindbær Blød kost Som ældrekost
Søndag 7. juni	Ældrekost Hvidløgsmarineret svinekam (grisekød) serveres med gorgonzolasauce, kogte kartofler og dampede ærter Blød kost Blød hvidløgsmarineret svinekam, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.



60-90% økologi

Varm Menu for uge 24

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 8. juni	Ældrekost Hønefrikassé serveres med kogte kartofler og grønt drys Blød kost Blød hønefrikassé	Ældrekost Marengs serveres med flødeskum og jordbær Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 9. juni	Ældrekost Grøntsagsgryde med squash serveres med kartoffelmos og gratinerede bagte tomater Blød kost Blød grøntsagsgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Onsdag 10. juni	Ældrekost Fish and chips serveres med tartare sauce og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Jordbærdessert Blød kost Som ældrekost
Torsdag 11. juni	Ældrekost Hotdogs (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, syltede rødløg, sennep og ketchup Blød kost Hotdog med bløde pølser, agurkerelish	Ældrekost Is serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Fredag 12. juni	Ældrekost Græske lammefrikadeller (lamme,- og grisekød) serveres med stegte kartoffelbåde, tzatziki og græsk salat Blød kost Kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbergrod serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Lørdag 13. juni	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød hamburgerryg	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade Blød kost Som ældrekost
Søndag 14. juni	Ældrekost Husarsteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Blød flæskesteg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 25

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



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 26

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



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.



60-90% økologi

Varm Menu for uge 27

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 29. juni	Ældrekost Grøntsagslasagne serveres med flûte og blandet salat med flødedressing Blød kost Toast, kogte grøntsager	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 30. juni	Ældrekost Svenske kødboller (okse,- og grisekød) serveres med tomatsoauce, kogte kartofler og dampet majsblanding Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Tunmousse serveres med dild, citron og flûte Blød kost Tunmousse serveres med toast



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.