



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
Onsdag 1. juli	Kalkungryde serveres med kogt pasta og dampet broccoli	Alliancegrød serveres med fløde
Torsdag 2. juli	Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter	Friske jordbær serveres med fløde
Fredag 3. juli	Stegt kylling serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Rejecocktail serveres med flûte
Lørdag 4. juli	Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med kogte kartofler, stuvet sommerkål og grønt drys	Panna cotta serveres med frugtkompot
Søndag 5. juli	Kogt skinke (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med tomat/purløg og mormorsalat med flødedressing	Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr



**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 28

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 6. juli	Gammeldags flæsketeg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Koldskål serveres med kammerjunkere
Tirsdag 7. juli <small>Internationaldag Spanien</small>	Paella med kylling, chorizo og peberfrugt (grisekød) serveres med flûte og aioli	Citronsorbet
Onsdag 8. juli	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og agurkesalat	Hindbærdessert pyntet med flødeskum og hindbær
Torsdag 9. juli	Løgtærte med bacon (grisekød) serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing	Kold rabarber-æblesuppe serveres med flødeskum
Fredag 10. juli	Fiskefrikadeller serveres med kold remouladesauce, pommes frites og kogte gulerødder	Is serveres med friske jordbær
Lørdag 11. juli	Kyllingefilet i paprikasauce serveres med ovnbagte kartofler og broccolisalat	Abrikosgrød serveres med fløde
Søndag 12. juli	Kogt sprængt svinenakke (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter	Citronfromage 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 29

<b>Dato</b>	<b>Hovedret 66,- kr.</b>	<b>Forret/dessert 14,- kr.</b>
Mandag 13. juli	Beluga bolognese servers med kogt pasta, parmesanost, oliven og frisk basilikum	Friske jordbær serveres med fløde
Tirsdag 14. juli	Dampet fisk i fad med hollandaisesauce serveres med kogte kartofler og salat med asparges og flødedressing	Sveskegrød serveres med fløde
Onsdag 15. juli	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser og tomat salat	Koldskål serveres med kammerjunkere
Torsdag 16. juli	Marinerede revlsben (grisekød) serveres med, barbequedip, pommes frites og coleslaw	Vanillebudding serveres med saftsauce
Fredag 17. juli	Bøf sandwich (oksekød) serveres med brun sauce, bløde løg og hjemmelavet agurkesalat	Pære Belle Helene serveres med is og chokoladesauce
Lørdag 18. juli	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med lys sauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix	Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum
Søndag 19. juli	Ananasgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Nougatmousse 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 30

<b>Dato</b>	<b>Hovedret 66,- kr.</b>	<b>Forret/dessert 14,- kr.</b>
Mandag 20. juli	Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli	Solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 21. juli	Græsk farsbrød (grise,- og lammekød) serveres med tomatsauce, stegte ovn kartofler og tzatziki	Frisk melonsalat serveres med vanille-cremefraiche
Onsdag 22. juli	Ovnbagt laks med pesto serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og 1/2 bagt tomat	Hindbærtrifli pyntet med flødeskum
Torsdag 23. juli	Krebinet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder, kogte kartofler og grønt drys	Kærnemælksfromage serveres med saftsauce
Fredag 24. juli	Kartoffelmoussaka med auberginer serveres med blandet salat med dressing	Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere
Lørdag 25. juli	Gammeldags kalvesteg serveres med skysauce, kartoffel rösti og marineret bønsesalat	Moccafromage pyntet med flødeskum
Søndag 26. juli	Mørbradgryde (grisekød) serveres med kogt kartofler og syltede drueagurker	Pandekage serveres med hjemmelavet is



**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 31

**Dato**

**Hovedret  
66,- kr.**

**Forret/dessert  
14,- kr.**

Mandag  
27.  
juli

Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder

Jordbærgrød serveres med fløde

Tirsdag  
28.  
juli

Butterdejstærte med broccoli og skinke serveres med blandet grøn salat med cremefraichedressing

Frugtsalat

Onsdag  
29.  
juli

Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter

Brombærdessert pyntet med flødeskum

Torsdag  
30.  
juli

Kyllingefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og tomatsalat

Koldskål serveres med kammerjunkere

Fredag  
31.  
juli

Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, sennep og ketchup

Svesketrifli 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