



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 tomatsauce, kogte kartofler og dampet majsblanding Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Tunmousse serveres med dild, citron og flûte Blød kost Tunmousse serveres med toast
Onsdag 1. juli	Ældrekost Kalkungryde serveres med kogt pasta og dampet broccoli Blød kost Blød kyllingegryde	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød
Torsdag 2. juli	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Fredag 3. juli	Ældrekost Stegt kylling serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toast
Lørdag 4. juli	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med kogte kartofler, stuvet sommerkål og grønt drys Blød kost Blød stegt medister, blød sommerkål	Ældrekost Panna cotta serveres med frugtkompot Blød kost Panna cotta serveres med blød frugtkompot
Søndag 5. juli	Ældrekost Kogt skinke (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med tomat/purløg og mormorsalat med flødedressing Blød kost Blød hamburgerryg, kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr 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 28

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 6. juli	Ældrekost Gammeldags flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 7. juli <small>Internationaldag Spanien</small>	Ældrekost Paella med kylling, chorizo og peberfrugt (grisekød) serveres med flûte og aioli Blød kost Blød paella med kylling, toastbrød	Ældrekost Citronsorbet Blød kost Som ældrekost
Onsdag 8. juli	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og agurkesalat Blød kost Specielle bløde løg, agurkerelish	Ældrekost Hindbærdessert pyntet med flødeskum og hindbær Blød kost Som ældrekost
Torsdag 9. juli	Ældrekost Løgtærte med bacon (grisekød) serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing Blød kost Blød tærte med bløde løg og blød bacon, kogte grøntsager	Ældrekost Kold rabarber-æblesuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 10. juli	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med kold remouladesauce, pommefrites og kogte gulerødder Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Is serveres med friske jordbær Blød kost Som ældrekost
Lørdag 11. juli	Ældrekost Kyllingefilet i paprikasauce serveres med ovnbagte kartofler og broccolisalat Blød kost Blød kylling i paprikasauce, kogte kartofler, blød broccolisalat	Ældrekost Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost Blød abrikosgrød serveres med fløde
Søndag 12. juli	Ældrekost Kogt sprængt svinenakke (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Citronfromage 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.

Varm Menu for uge 29

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 13. juli	Ældrekost Beluga bolognese servers med kogt pasta, parmesanost, oliven og frisk basilikum Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 14. juli	Ældrekost Dampet fisk i fad med hollandaisesauce serveres med kogte kartofler og salat med asparges og flødedressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Sveskegrød serveres med fløde Blød kost Blød sveskegrød serveres med fløde
Onsdag 15. juli	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser og tomatsalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Torsdag 16. juli	Ældrekost Marinerede revelsben (grisekød) serveres med, barbequedip, pommes frites og coleslaw Blød kost Bløde revelsben, kogte kartofler, blød coleslaw	Ældrekost Vanillebudding serveres med saftsaucen Blød kost Som ældrekost
Fredag 17. juli	Ældrekost Bøf sandwich (oksekød) serveres med brun sauce, bløde løg og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Specielle bløde løg, agurkerelish	Ældrekost Pære Belle Helene serveres med is og chokoladesauce Blød kost Som ældrekost
Lørdag 18. juli	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med lys sauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix Blød kost Blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 19. juli	Ældrekost Ananasgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød ananasgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Nougatmousse 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 30

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 20. juli	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 21. juli	Ældrekost Græsk farsbrød (grise-, - og lammekød) serveres med tomatsauce, stegte ovn kartofler og tzatziki Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Frisk melonsalat serveres med vanille-cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Onsdag 22. juli	Ældrekost Ovnbagt laks med pesto serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og 1/2 bagt tomat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Hindbærtrifli pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 23. juli	Ældrekost Krebinet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder, kogte kartofler og grønt drys Blød kost Stuede gulerødder	Ældrekost Kærnemælksfromage serveres med saftsaucen Blød kost Som ældrekost
Fredag 24. juli	Ældrekost Kartoffelmoussaka med auberginer serveres med blandet salat med dressing Blød kost Blød kartoffelmoussaka med squash, kogte grøntsager	Ældrekost Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Lørdag 25. juli	Ældrekost Gammeldags kalvesteg serveres med skysauce, kartoffel rösti og marineret bønnesalat Blød kost Blød kalvesteg, kogte kartofler, marineret blomkålssalat	Ældrekost Moccafromage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 26. juli	Ældrekost Mørbradgryde (grisekød) serveres med kogt kartofler og syltede drueagurker Blød kost Blød mørbradgryde, agurkerelish	Ældrekost Pandekage serveres med hjemmelavet is 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 31

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. juli	Ældrekost Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 28. juli	Ældrekost Butterdejstærte med broccoli og skinke serveres med blandet grøn salat med cremefraichedressing Blød kost Blød tærte med blød skinke, kogte grøntsager	Ældrekost Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Onsdag 29. juli	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 30. juli	Ældrekost Kyllingefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og tomatsalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Fredag 31. juli	Ældrekost Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, sennep og ketchup Blød kost Blød hotdog, agurkerelish	Ældrekost Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli pyntet med flødeskum



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.