



60-90% økologi

Varm og kold Menu for gratin uge 27

| Dato | Hovedret Forret/dessert | Frokost |
|---------------------|--|--|
| Mandag 29. juni | Hovedret Dagens menu (se ret på etiket) Dessert Gratin jordbær serveres med fløde | Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med sky og purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt |
| Tirsdag 30. juni | Hovedret Kødboller serveres med tomatsauce, kartoffelmos, majs og ærter Forret Tuncreme serveres med gratin franskbrød | Fars med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin |
| Onsdag 1. juli | Hovedret Kyllingegryde (kylling i tern) serveres med pasta og broccoli Dessert Siet alliancegrød serveres med fløde | Karrysild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Kalkun med peberrodssalat og agurk Franskbrød med blå ost |
| Torsdag 2. juli | Hovedret Laks serveres med hummersauce, kartoffelmos og ærter Dessert Gratin jordbær serveres med fløde | Skinke med italiensksalat Æggesalat med karse Fiskefrikadelle med remoulade og citron Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Fredag 3. juli | Hovedret Stegt kylling serveres med skysauce, kartoffelmos, majs og syltet agurk Forret Gratin rejesalat serveres med gratin franskbrød | Stegt sild med løg Kødpølse med remoulade og blød stegte løg Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt |
| Lørdag 4. juli | Hovedret Medisterpølse serveres med lys sauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Panna cotta serveres med siet frugtkompot | Rejesalat med karse Æg med mayonnaise og tomatsky Rullepølse med sky og løg Franskbrød med blå ost |
| Søndag 5. juli | Hovedret Skinke serveres med brun sauce, kartoffelmos og majs Dessert Gratin rabarberkage pyntet med flødeskum | Laks med æggestand og purløg Flæskesteg med rødkål Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og mandarin |



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



60-90% økologi

Varm og kold Menu for gratin uge 28

| Dato | Hovedret Forret/dessert | Frokost |
|--------------------|---|---|
| Mandag 6. juli | Hovedret Flæskesteg serveres med skysauce, kartoffelmos og rødkål Dessert Koldskål | Madeirasild med løg Spegepølse med sky og purløg Leverpostej med syltet agurk Franskbrød med ost i skive og peberfrugt |
| Tirsdag 7. juli | Hovedret Kødboller serveres med tomatsauce, løse ris og ærter Dessert Citronsorbet | Roastbeef med peberrodssalat og rød peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin |
| Onsdag 8. juli | Hovedret Hakkebøf serveres med brun sauce, kartoffelmos, gulerødder og syltet agurk Dessert Gratin hindbærdessert pyntet med flødeskum | Karrysild med rød løg Frikadelle med syltet agurk Skinke med italiensksalat Franskbrød med blå ost |
| Torsdag 9. juli | Hovedret Dagens menu (se ret på etiket) Dessert Siet kold rabarber-æblesuppe serveres med flødeskum | Fiskefrikadelle med remoulade og citron Æggesalat med karse Cervelatpølse med sky og peberfrugt Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Fredag 10. juli | Hovedret Fiskefrikadeller serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Is servers med gratin jordbær | Stegt sild med løg Leverpostej med bacon Skinke med aspargessalat Franskbrød med pikantost og peberfrugt |
| Lørdag 11. juli | Hovedret Kylling serveres med paprikasauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Siet abrikosgrød serveres med fløde | Tuncreme med citron Stegt kylling med syltet agurk Flæskesteg med rødkål Franskbrød med blå ost |
| Søndag 12. juli | Hovedret Hamburgerryg serveres med lys sauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Citronfromage pyntet med flødeskum | Rejer med mayonnaise og citron Æg med mayonnaise og tomatsky Kalkun med karrymayonnaise og peberfrugt Franskbrød med ost i skive og mandarin |



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



60-90% økologi

Varm og kold Menu for gratin uge 29

| Dato | Hovedret Forret/dessert | Frokost |
|---------------------|---|---|
| Mandag 13. juli | Hovedret Gullasch med paprikasauce serveres med pasta og majs Dessert Gratin jordbær serveres med jordbær | Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt |
| Tirsdag 14. juli | Hovedret Torsk serveres med hollandaisesauce, mos-kartofler og broccoli Dessert Siet sveskegrød serveres med fløde | Kødpølse med sky og peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Flæskesteg med syltet agurk Franskbrød med pikantost og mandarin |
| Onsdag 15. juli | Hovedret Frikadeller serveres med skysauce, kartoffelmos og bønner Dessert Koldskål | Karrysild med rødløg Leverpostej med syltet agurk Kalkun med peberrodssalat og tomatsky Franskbrød med blå ost |
| Torsdag 16. juli | Hovedret Stegt flæsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Vanillebudding serveres med saftsauce | Fars med rødbede Æggesalat med karse Rullepølse med sky og rødløg Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Fredag 17. juli | Hovedret Hakkebøf serveres med brun sauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Pære Belle Helene (blendet henkogt pære med is og chokoladesauce) | Stegt sild med løg Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Cervelatpølse med mayonnaise og peberfrugt Franskbrød med pikantost og mandarin |
| Lørdag 18. juli | Hovedret Hamburgerryg serveres med lys sauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Siet kold jordbær suppe serveres med flødeskum | Dyrlægens natmad med sky og løg Rullepølse med italiensksalat Tuncreme med citron Franskbrød med blå ost |
| Søndag 19. juli | Hovedret Ananasgryde (kødboller i sauce) serveres med løse ris og ærter Dessert Nougatmousse pyntet med flødeskum | Laks med dilldressing Æg med mayonnaise og purløg Kalkun med æggestand og tomatsky Franskbrød med ost i skive og mandarin |



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



60-90% økologi

Varm og kold Menu for gratin uge 30

| Dato | Hovedret Forret/dessert | Frokost |
|---------------------|--|---|
| Mandag 20. juli | Hovedret Stegt kylling serveres med paprikasauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Siet solbægrød serveres med fløde | Madeirasild med løg Hamburgerryg med aspargessalat Leverpostej med syltet agurk Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Tirsdag 21. juli | Hovedret Lam serveres med tomatsauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Blendet henkogt fersken serveres med vanille-cremefraiche | Frikadelle med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Skinke med italiensksalat Franskbrød med pikantost og peberfrugt |
| Onsdag 22. juli | Hovedret Laks serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og majs Dessert Gratin hindbærtrifli pyntet med flødeskum | Karrysild med løg Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med blå ost |
| Torsdag 23. juli | Hovedret Krebinet serveres med lys sauce, kartoffelmos, ærter og gulerødder Dessert Kærnemælksfromage serveres med saftsauce | Flæskesteg med agurkesalat Æggesalat med karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Fredag 24. juli | Hovedret Oksekød serveres med tomatsauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Appelsinkoldskål | Stegt sild med løg Æg med mayonnaise og bacon Rullepølse med sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt |
| Lørdag 25. juli | Hovedret Kalvekød serveres med skysauce, mos-kartofler og bønner Forret/dessert Moccafromage pyntet med flødeskum | Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Æg med mayonnaise og dild Fiskefilet med remoulade, citron Franskbrød med blå ost |
| Søndag 26. juli | Hovedret Mørbradgryde (kødboller i sauce) serveres med kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Gratin pandekage serveres med is | Laks med asparges og dild Rullepølse med italiensksalat Leverpostej med bacon Franskbrød med ost i skive og mandarin |



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**



60-90% økologi

Varm og kold Menu for gratin uge 31

| Dato | Hovedret Forret/dessert | Frokost |
|---------------------|--|--|
| Mandag 27. juli | Hovedret Kylling serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet jordbærgrød serveres med fløde | Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med sky or purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt |
| Tirsdag 28. juli | Hovedret Dagens menu (se ret på etiket) Dessert Blendet henkogt fersken serveres med råcreme | Fars med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin |
| Onsdag 29. juli | Hovedret Laks serveres med hummersauce, kartoffelmos og ærter Dessert Gratin brombærdessert pyntet med flødeskum | Karrysild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Kalkun med peberrodssalat og agurk Franskbrød med blå ost |
| Torsdag 30. juli | Hovedret Frikadeller serveres med grydesauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Koldskål | Skinke med italiensksalat Æggesalat med karse Fiskefrikadelle med remoulade og citron Franskbrød med ost i skive og mandarin |
| Fredag 31. juli | Hovedret Pølser serveres med skysauce, kartoffelmos broccoli og syltet agurk Dessert Gratin svesketrifli pyntet med flødeskum | Stegt med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt |



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**