

Varm Menu for uge 31

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. juli	Ældrekest Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 28. juli	Ældrekest Butterdejstærte med broccoli og skinke serveres med blandet grøn salat med cremefraichedressing Blød kost Blød tærte med blød skinke, kogte grøntsager	Ældrekest Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Onsdag 29. juli	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 30. juli	Ældrekest Kyllingefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat pyntet med purløg og tomatssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekest
Fredag 31. juli	Ældrekest Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, sennep og ketchup Blød kost Blød hotdog, agurkerelish	Ældrekest Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli pyntet med flødeskum
Lørdag 1. august	Ældrekest Koteletter i fad med champignon a la creme (grisekød) serveres med kogte kartofler og dampede ærter Blød kost Blød kotelet i fad med blød champignon a la creme, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Som ældrekest
Søndag 2. august	Ældrekest Millionbøf (oksekød) serveres med kogt pasta og grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød 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 32

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 3. august	Ældrekost Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekost Kold rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 4. august	Ældrekost Amerikansk farsbrød (oksekød) serveres med marineret kold kartoffelsalat og ½ bagt tomat Blød kost Blød amerikansk farsbrød, blød kartoffelsalat, kogte grøntsager	Ældrekost Is serveres med mango coulis Blød kost Som ældrekost
Onsdag 5. august	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med kold remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Bagt æblekage serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 6. august	Ældrekost Stegte nudler med kylling serveres med asiatisk agurkesalat Blød kost Bløde stegte nudler med blød kylling, agurkerelish	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Fredag 7. august	Ældrekost Pulled pork i burgerbolle (grisekød) serveres med coleslaw Blød kost Blød flæskesteg med barbecuesauce, blød coleslaw	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Lørdag 8. august	Ældrekost Kogt skinke (grisekød) serveres med lys sauce, kogte kartofler og dampet ærte-majsblending Blød kost Blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Cheesecake Blød kost Som ældrekost
Søndag 9. august	Ældrekost Hakkebøf i sauce (oksekød) med bløde løg serveres med kogte kartofler og dampet romanesco Blød kost Blød hakkebøf i sauce med bløde løg	Ældrekost Rismousse serveres med jordbærsauce 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 33

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 10. august	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat Blød kost Blød stegt paneret flæsk, blød rødbedesalat	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 11. august	Ældrekost Gratineret fyldte pandekager med oksekød serveres med blandet grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Is serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Onsdag 12. august	Ældrekost Kyllingefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat og agurkesalat Blød kost Agurkerelish	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Torsdag 13. august	Ældrekost Fish and chips serveres med sauce tartare og gulerødsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Chia vanilledessert med solbærkompot Blød kost Chia vanilledessert med blød solbærkompot
Fredag 14. august	Ældrekost Løgtærte med bacon (grisekød) serveres med mormorsalat med flødedressing Blød kost Blød tærte med bløde løg og blød bacon, kogte grøntsager	Ældrekost Kold æblesuppe serveres med kanelflødaskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 15. august	Ældrekost Spansk mørbradgryde med chorizo (grisekød) serveres med kogte kartofler og salat med oliven og fetaost Blød kost Blød spansk mørbradgryde, kogte grøntsager	Ældrekost Chokolademousse pyntet med flødaskum og hindbær Blød kost Som ældrekost
Søndag 16. august	Ældrekost Oksesteg serveres med pebersauce, kartoffelkroetter og kogte bønner Blød kost Blød oksesteg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Jordbæris serveres med jordbærkompot 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 34

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 17. august	Ældrekost Krebinet (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og hele dampede blomkål Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 18. august	Ældrekost Ovnbagt laks serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser/purløg og tomat salat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Frisk melonsalat serveres med vanille-cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Onsdag 19. august	Ældrekost Thai massaman med kylling serveres med løse ris og asiatisk agurkesalat Blød kost Blød thai massaman, agurkerelish	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 20. august	Ældrekost Stegt kylling serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Jordbærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 21. august	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt spaghetti og salat med cremefraiche dressing Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Panna cotta serveres med saltkaramel Blød kost Som ældrekost
Lørdag 22. august	Ældrekost Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, små stegte ovn kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød stegt kryddernakke, kogte kartofler, blød blomkålssalat	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 23. august	Ældrekost Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos, dampet broccoli og persilledrys Blød kost Blød kyllingestroganoff	Ældrekost Marengs serveres med hindbærskum og hindbær 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 35

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 24. august	Ældrekest Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet sommerkål og persille kartofler Blød kost Blød medisterpølse, blød stuvet sommerkål	Ældrekest Ost og kiks serveres med frugtkompot Blød kost Ost og toast serveres med blød frugtkompot
Tirsdag 25. august	Ældrekest Stegt paneret kalkunkrebinet serveres med estragonsauce, kogte kartofler og grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest
Onsdag 26. august	Ældrekest Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekest Hønskødssuppe med kød,-melboller og urter Blød kost Blomkålssuppe
Torsdag 27. august	Ældrekest Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser og tomatsalat med basilikum Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Hjemmelavet vanilleis serveres med karamelsauce og vafles Blød kost Som ældrekest
Fredag 28. august	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerødsrårkost Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekest Vanillebudding serveres med saftsauce Blød kost Som ældrekest
Lørdag 29. august	Ældrekest Benløse fugle (grisekød) serveres med kogt kartofler og broccolisalat Blød kost Bløde benløse fugle, blød broccolisalat	Ældrekest Pistaciefromage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekest
Søndag 30. august	Ældrekest Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest



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 36

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 31. august	Ældrekost Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Blød paneret skinkeschnitzel, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt pære serveres med makronflødeskum 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.