

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 og 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 italiensk salat 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
Lørdag 1. august	Hovedret Krebinet serveres med champignon a la creme, kartoffelmos og ærter Dessert Appelsinfromage pyntet med flødeskum	Rejesalat med karse Æg med mayonnaise og tomat sky Rullepølse med sky og løg Franskbrød med blå ost
Søndag 2. august	Hovedret Oksekød i skysauce serveres med kartoffelmos og blomkål Dessert Blendet æblegrød serveres med fløde	Laks med æggestand og purløg Flæsksteg 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**

Varm og kold Menu for gratin uge 32

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 3. august	Hovedret Flæskesteg serveres med skysauce, kartoffelmos og rødkål Dessert Siet rabarbersuppe serveres med flødeskum	Madeirasild med løg Spegepølse med sky og purløg Leverpostej med syltet agurk Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 4. august	Hovedret Kødboller serveres med champignon a la creme, kartoffelmos og bønner Dessert Is serveres med siet mangocoulis	Roastbeef med peberrodssalat og rød peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 5. august	Hovedret Fiskefrikadeller serveres med hummersauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Karrysild med rødløg Frikadelle med syltet agurk Skinke med italiensk salat Franskbrød med blå ost
Torsdag 6. august	Hovedret Kylling serveres med skysauce, kartoffelmos og syltet agurk Dessert Koldskål	Fiskefrikadelle med remoulade og citron Æggesalat med karse Cervelatpølse med sky og peberfrugt Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 7. august	Hovedret Flæskesteg med bbq smag serveres med skysauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet alliancegrød serveres med fløde	Stegt sild med løg Leverpostej med bacon Skinke med aspargessalt Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 8. august	Hovedret Skinke serveres med lys sauce, mos-kartofler, ærter og majs Dessert Gratin cheesecake	Tuncreme med citron Stegt kylling med syltet agurk Flæskesteg med rødkål Franskbrød med blå ost
Søndag 9. august	Hovedret Hakkebøf serveres med brun sauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Ymerfromage serveres med siet jordbærsauce	Rejer med mayonnaise og citron Æg med mayonnaise og tomat sky Kalkun med karrymayonnaise og peberfrugt Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Varm og kold Menu for gratin uge 33

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 10. august	Hovedret Stegt flæsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet solbærgrod serveres med fløde	Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 11. august	Hovedret Oksekød serveres med brun sauce, kartoffelmos og bønner Dessert Is	Kødpølse med sky og peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Flæskesteg med syltet agurk Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 12. august	Hovedret Kylling servers med skysauce, kartoffelmos og syltet agurk Forret Gratin rejesalat serveres på gratin franskbrød	Karrysild med rødløg Leverpostej med syltet agurk Kalkun med peberrodssalat og tomat sky Franskbrød med blå ost
Torsdag 13. august	Hovedret Torsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Ymerfromage serveres med siet solbærkompot	Fars med rødbede Æggesalat med karse Rullepølse med sky og rødløg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 14. august	Hovedret Dagens menu – se retten på dagens etiket Dessert Siet æblesuppe serveres med kanelflødskum	Stegt sild med løg Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Cervelatpølse med mayonnaise og peberfrugt Franskbrød med pikantost og mandarin
Lørdag 15. august	Hovedret Kødboller i grydesauce serveres med kartoffelmos og broccoli Dessert Chokolademousse pyntet med flødskum	Dyrlægens natmad med sky og løg Rullepølse med italiensksalat Tuncreme med citron Franskbrød med blå ost
Søndag 16. august	Hovedret Oksekød serveres med pebersauce, mos-kartofler og bønner Dessert Jordbæris serveres med siet jordbærkompot	Laks med dilldressing Æg med mayonnaise og purløg Kalkun med æggestand og tomat sky Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Varm og kold Menu for gratin uge 34

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 17. august	Hovedret Krebinet serveres med persillesauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Appelsinkoldskål	Madeirasild med løg Hamburgerryg med aspargessalat Leverpostej med syltet agurk Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 18. august	Hovedret Laks serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og majs Dessert Blendet henkogt pære serveres med vanille-cremefraiche	Frikadelle med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Skinke med italiensksalat Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 19. august	Hovedret Thai massaman med kylling i tern serveres med løse ris og ærter Dessert Siet blommegrød serveres med fløde	Karrysild med løg Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med blå ost
Torsdag 20. august	Hovedret Kylling serveres med skysauce, kartoffelmos og syltet agurk Dessert Gratin jordbærdessert pyntet med flødeskum	Flæskesteg med agurkesalat Æggesalat med karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 21. august	Hovedret Oksekød serveres med pebersauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Panna cotta serveres med saltkaramel	Stegt sild med løg Æg med mayonnaise og bacon Rullepølse med sky og rød løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 22. august	Hovedret Flæskesteg serveres med basilikumsauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Æg med mayonnaise og dild Fiskefilet med remoulade og citron Franskbrød med blå ost
Søndag 23. august	Hovedret Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos og broccoli Dessert Gratin hindbærdessert pyntet med flødeskum	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

Varm og kold Menu for gratin uge 35

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 24. august	Hovedret Medisterpølse serveres med lys sauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Gratin kiks serveres med gratin ost og siet frugtkompot	Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med sky og purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 25. august	Hovedret Stegt kylling serveres med estragonsauce, kartoffelmos og majs Dessert Rødgrød serveres med fløde	Fars med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 26. august	Hovedret Kylling serveres med aspargessauce, kartoffelmos og gulerødder Forret Blomkålssuppe	Karrysild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Kalkun med peberrodssalt og agurk Franskbrød med blå ost
Torsdag 27. august	Hovedret Frikadeller serveres med estragonsauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Vanilleis serveres med saltkaramelsauce	Skinke med italiensk salat Æggesalat med karse Fiskefrikadelle med remoulade og citron Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 28. august	Hovedret Torsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Vanillebudding serveres med saftsauce	Stegt sild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 29. august	Hovedret Kødboller i skysauce serveres med kartoffelmos og broccoli Dessert Pistaciefromage pyntet med flødeskum	Rejesalat med karse Æg med mayonnaise og tomat sky Rullepølse med sky og løg Franskbrød med blå ost
Søndag 30. august	Hovedret Hamburgerryg serveres med lys sauce, kartoffelmos, ærter og gulerødder Dessert Siet jordbærgrød serveres med fløde	Laks med æggestand og purløg Flæsketeg 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

Varm og kold Menu for gratin uge 36

Dato

Hovedret
Forret/dessert

Frokost

Mandag
31. august

Hovedret
Krebinet serveres med bearnaisesauce,
kartoffelmos og blandede grøntsager
Dessert
Blendet henkogt pære serveres med
flødeskum

Madeirasild med løg
Spegepølse med sky og purløg
Leverpostej med syltet agurk
Franskrød med ost i skive og
peberfrugt



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup