

Varm Menu for uge 36

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 31. august	Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet grøntsagsblanding	Henkogt pære serveres med makronflødeskum
Tirsdag 1. september	Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Alliancegrød med blandet bær serveres med fløde
Onsdag 2. september	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og bagte rødbeder	Koldskål serveres med kammerjunkere
Torsdag 3. september	Stegt medister (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og grøn salat med cremefraiche dressing	Frugtsalat pyntet med chokoladedrys
Fredag 4. september	Boller i karri (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Pandekage serveres med syltetøj
Lørdag 5. september	Vikingegryde med kylling serveres med kogte kartofler og kikærtesalat	Abrikosgrød serveres med fløde
Søndag 6. september	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, dampet blomkål og syltede tyttebær	Isvafler



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

Varm Menu for uge 37

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 7. september	Stegt kalvelever (kalve indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Æble-rabarbersuppe serveres med vanille cremefraiche
Tirsdag 8. september	Brændende kærlighed (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder	Hindbærgrød serveres med fløde
Onsdag 9. september	Ribbenssteg (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Jordbærkoldskål
Torsdag 10. september International dag - Norge	Lam i kål serveres med kogte kartofler	Norsk bondepige med slør
Fredag 11. september	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Bagte blommer serveres med flødeskum
Lørdag 12. september	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Ananasfromage pyntet med flødeskum
Søndag 13. september	Mørbradbøf i flødechampignonsauce (grisekød) serveres med kartoffel kroketter og syltede asier	Jordbær-rabarbergrød serveres med fløde

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

Varm Menu for uge 38

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 14. september	Efterårsfarsbrød (grisekød) serveres med flødesauce, kogte kartofler, kogte gulerødder og syltede tyttebær	Solbærsuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 15. september	Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter	Fløderand serveres med karamelsauce
Onsdag 16. september	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og bagte syltede tomater	Friturestegt camembert ost serveres med toast og hjemmelavet cremet solbærsyltetøj
Torsdag 17. september	Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og dampet grøntblanding	Tomatsuppe med suppenudler serveres med flûte
Fredag 18. september	Stegt kotelet (grisekød) serveres med appelsin-ingefærsauce, bagte båd kartofler og rød spidskålssalat	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Lørdag 19. september	Marineret kalkunbryst serveres med flødekartofler og kogte karotter	Blommegrød serveres med fløde
Søndag 20. september	Mangogryde med grisekød serveres med løse ris og dampet grøntsagsmix	Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade

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

Varm Menu for uge 39 - Sanseuge

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 21. september	Stegt marineret kyllingespyd serveres med tomatsauce, kogt pasta og dampet babymajs	Græskarsuppe med røde linser serveres med skyr og dukkah
Tirsdag 22. september	Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, ketchup og sennep	Panna cotta serveres med jordbær coulis med estragon og hyldeblomst
Onsdag 23. september	Fish and chips serveres med tartare sauce og gulerodsråkost	Klar rødgrød serveres med fløde
Torsdag 24. september	Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og broccolisalat	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Fredag 25. september	Gammeldags flæsketeg serveres med skysauce, kogte kartofler, hjemmelavet rødkål og kartoffelchips	Rejcocktail serveres med dressing og flûte
Lørdag 26. september	Bøf bourguignon (okse,- og grisekød) serveres med kartoffelmos og dampede grønne bønner	Isvaffel
Søndag 27. september	Glaseret skinke (grisekød) serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep	Belgisk vaffel serveres med flødeskum og jordbærsyltetøj

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

Varm Menu for uge 40

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 28. september	Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta, blandet salt med cremefraiche dressing	Henkogte pærer serveres med karamelflødeskum
Tirsdag 29. september	Laksetimbale serveres med dildsauce, kogte kartofler og marineret bønnesalat	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Onsdag 30. september Smagens dag - kål	Kylling i kål og karry serveres med løse ris, cremefraiche og purløgssdry	Æblekage med hvide bønner serveres med kanelis



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