

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 Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 1. september	Hovedret Torsk serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Siet alliancegrød serveres med fløde	Roastbeef med peberrodssalat og rød peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 2. september	Hovedret Stegt flæsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Koldskål	Karrysild med rødløg Frikadelle med syltet agurk Skinke med italiensksalat Franskbrød med blå ost
Torsdag 3. september	Hovedret Stegt medister serveres med skysauce, kartoffelmos og bønner Dessert Blendet henkogt fersken servers med råcreme	Fiskefrikadelle med remoulade og citron Æggesalat med karse Cervelatpølse med sky og peberfrugt Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 4. september	Hovedret Kødboller serveres med karrysauce, løse ris og ærter Dessert Gratin pandekage serveres med cremet syltetøj	Stegt sild med løg Leverpostej med bacon Skinke med aspargessalat Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 5. september	Hovedret Kyllingegryde (kylling i tern) serveres med kartoffelmos og majs Dessert Siet abrikosgrød serveres med fløde	Tuncreme med citron Stegt kylling med syltet agurk Flæskesteg med rødkål Franskbrød med blå ost
Søndag 6. september	Hovedret Frikadeller serveres med vildtsauce, kartoffelmos og blomkål Dessert xx dessert	Rejer med mayonnaise og citron Æg med mayonnaise og tomat 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 37

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 7. september	Hovedret Kalvekød serveres med brun sauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Siet æble-rabarbersuppe serveres med vanille cremefraiche	Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 8. september	Hovedret Stegt flæsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og bønner Dessert Siet hindbærgrød serveres med fløde	Kødpølse med sky og peberfrugt Æg med karrymayonnaise og karse Flæskesteg med syltet agurk Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 9. september	Hovedret Flæskesteg serveres med brun sauce, kartoffelmos og rødkål Dessert Siet jordbærkoldskål	Karrysild med rødløg Leverpostej med syltet agurk Kalkun med peberrodssalat og tomatsky Franskbrød med blå ost
Torsdag 10. september	Hovedret Lammesteg serveres med brun sauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Fars med rødbede Æggesalat med karse Rullepølse med sky og rødløg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 11. september	Hovedret Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Blendet henkogt pære serveres med flødeskum	Stegt sild med løg Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Cervelatpølse med mayonnaise og peberfrugt Franskbrød med pikantost og mandarin
Lørdag 12. september	Hovedret Kylling serveres med skysauce, kartoffelmos og syltet agurk Dessert Gratin ananasfromage pyntet med flødeskum	Dyrlægen natmad med sky og løg Rullepølse med italiensksalat Tuncreme med citron Franskbrød med blå ost
Søndag 13. september	Hovedret Krebinet serveres med flødechampignonsauce, kartoffelmos og ærter Dessert Siet jordbær-rabarbergrød serveres med fløde	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

Varm og kold Menu for gratin uge 38

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 14. september	Hovedret Kødboller serveres med flødesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet solbærsuppe serveres med flødeskum	Madeirasild med løg Hamburgerryg med aspargessalat Leverpostej med syltet agurk Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 15. september	Hovedret Pølser serveres med tomatsauce, kartoffelmos og ærter Dessert Fløderand serveres med karamelsauce	Frikadelle med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Skinke med italiensksalat Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 16. september	Hovedret Frikadeller serveres med flødesauce, kartoffelmos og bønner Dessert Ymerfromage serveres med saftsauce	Karrysild med løg Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med blå ost
Torsdag 17. september	Hovedret Torsk serveres med kaperssauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Forret Siet tomatsuppe	Flæskesteg med agurkesalat Æggesalat med karse Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 18. september	Hovedret Skinke serveres med appelsin-ingefærsauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Blendet henkogt fersken serveres med råcreme	Stegt sild med løg Æg med mayonnaise og bacon Rullepølse med sky og rødløg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 19. september	Hovedret Stegt kylling serveres med skysauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet blommegrød serveres med fløde	Kødpølse med mayonnaise og peberfrugt Æg med mayonnaise og dild Fiskefilet mad remoulade og citron Franskbrød med blå ost
Søndag 20. september	Hovedret Kødboller servers med mangosauce, løse ris og blandede grøntsager Forret/dessert Citronfromage pyntet med flødeskum	Laks med asparges og dild Rullepølse med italiensksalat Leverpostej md 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 39

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 21. september	Hovedret Kylling servers med tomatsauce, kartoffelmos og majs Forret Siet græskarsuppe	Madeirasild med løg Leverpostej med rødbede Spegepølse med sky og purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 22. september	Hovedret Pølser serveres med appelsin-ingefærsauce, kartoffelmos og ærter Dessert Panna cotta serveres med siet jordbærcoulis	Fars med syltet agurk Æg med mayonnaise og rejer Roastbeef med remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 23. september	Hovedret Laks serveres med kaperssauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Rødgrød serveres med fløde	Karrysild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Kalkun med peberrodssalat og agurk Franskbrød med blå ost
Torsdag 24. september	Hovedret Kødboller serveres med tomatsauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Skinke med italiensksalat Æggesalat med karse Fiskefrikadelle med remoulade og citron Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 25. september	Hovedret Flæsketeg serveres med skysauce, kartoffelmos og rødkål Forret Gratin rejesalat serveres på gratin franskbrød	Stegt sild med løg Kødpølse med remoulade og bløde stegte løg Dyrlægens natmad med sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 26. september	Hovedret Oksekød serveres med bourguignonsauce, kartoffelmos og bønner Dessert Is	Rejesalat med karse Æg med mayonnaise og tomat sky Rullepølse med sky og løg Franskbrød med blå ost
Søndag 27. september	Hovedret Hamburgerryg serveres med lys sauce, brunede kartofler og blomkål Dessert Gratin pandekage serveres med flødeskum og cremet syltetøj	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 40

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 28. september	Hovedret Kødboller serveres med skysauce, kartoffelmos og ærter Dessert Blendet henkogt pærer serveres med flødeskum	Xx xx xx Franskrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 29. september	Hovedret Laks serveres med dildsauce, kartoffelmos og bønner Dessert Hyldebærsuppe	Xx xx xx Franskrød med pikantost og mandarin
Onsdag 30. september	Hovedret Kylling serveres med karrysauce, løse ris og broccoli Dessert Gratin æblekage serveres med kanelis	Xx xx xx Franskrød med blå ost



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup