

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
Tirsdag 1. september	Ældrekost Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Alliancegrød med blandet bær serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød med blandet bær
Onsdag 2. september	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og bagte syltede rødbeder med solbær Blød kost Blød stegt paneret flæsk, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Torsdag 3. september	Ældrekost Stegt medister (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Blød stegt medister, kogte grøntsager	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokoladedrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokoladedrys
Fredag 4. september	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Pandekage serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekost
Lørdag 5. september	Ældrekost Vikingegryde med kylling serveres med kogte kartofler og kikærtesalat Blød kost Blød vikingegryde, kogte grøntsager	Ældrekost Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost Blød abrikosgrød serveres med fløde
Søndag 6. september	Ældrekost Forloren hare (grise-, og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, dampet blomkål og syltede tyttebær Blød kost Ribsgelé	Ældrekost Isvafler Blød kost Isvafler



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 37

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 7. september	Ældrekost Stegt kalvelever (kalve indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød leverfars	Ældrekost Æble-rabarbersuppe serveres med vanille cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 8. september	Ældrekost Brændende kærlighed (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder Blød kost Blød brændende kærlighed, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 9. september	Ældrekost Ribbenssteg (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekost Jordbærkoldskål Blød kost Som ældrekost
Torsdag 10. september International dag - Norge	Ældrekost Lam i kål serveres med kogte kartofler Blød kost Blød okse i kål	Ældrekost Norsk bondepige med slør Blød kost Som ældrekost
Fredag 11. september	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Bagte blommer serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 12. september	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Ananasfromage pyntet med flødeskum Blød kost Blød ananasfromage pyntet med flødeskum
Søndag 13. september	Ældrekost Mørbradbøf i flødechampignonsauce (grisekød) serveres med kartoffel kroketter og syltede asier Blød kost Blød mørbradbøf i blød champignonsauce, agurkerelish	Ældrekost Jordbær-rabarbergør serveres med fløde 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 38

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 14. september	Ældrekost Efterårsfarsbrød (grisekød) serveres med flødesauce, kogte kartofler, kogte gulerødder og syltede tyttebær Blød kost Ribsgelé	Ældrekost Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 15. september	Ældrekost Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter Blød kost Blød svensk pølseret, toastbrød, dampet broccoli	Ældrekost Fløderand serveres med karamelsauce Blød kost Som ældrekost
Onsdag 16. september	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og bagte tomater Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Friturestegt camembert ost serveres med toast og hjemmelavet cremet solbærsyltetøj Blød kost Som ældrekost
Torsdag 17. september	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og dampet grøntblanding Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Tomatsuppe med suppenudler serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Fredag 18. september	Ældrekost Stegt kotelet (grisekød) serveres med appelsin- ingefærsauce, bagte båd kartofler og rød spidskålssalat Blød kost Blød kotelet, kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 19. september	Ældrekost Marineret kalkunbryst serveres med flødekartofler og kogte karotter Blød kost Blød stegt kylling, kogte gulerødder	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 20. september	Ældrekost Mangogryde med grisekød serveres med løse ris og dampet grøntsagsmix Blød kost Blød mangogryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade 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 39 - Sanseuge

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 21. september	Ældrekost Stegt marineret kyllingespyd serveres med tomatsauce, kogt pasta og dampet babymajs Blød kost Blød stegt kylling, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Græskarsuppe med røde linser serveres med skyr og dukkah Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 22. september	Ældrekost Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, ketchup og sennep Blød kost Hotdog med bløde pølser, agurkerelish	Ældrekost Panna cotta serveres med jordbærcoulis med estragon og hyldeblomst Blød kost Som ældrekost
Onsdag 23. september	Ældrekost Fish and chips serveres med tartare sauce og gulerodsråkost Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Klar rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 24. september	Ældrekost Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og broccolisalat Blød kost Blød indbagt mørbrad, blød broccolisalat	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekost
Fredag 25. september	Ældrekost Gammeldags flæskesteg serveres med skysauce, kogte kartofler, hjemmelavet rødkål og kartoffelchips Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Rejecocktail serveres med dressing og flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Lørdag 26. september	Ældrekost Bøf bourguignon (okse,- og grisekød) serveres med kartoffelmos og dampede grønne bønner Blød kost Blød bøf bourguignon, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Isvaffel Blød kost Som ældrekost
Søndag 27. september	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep Blød kost Blød glaseret hamburgerryg	Ældrekost Belgisk vaffel serveres med flødeskum og jordbærsyltetøj 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 40

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 28. september	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta, blandet salt med cremefraiche dressing Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Henkogte pærer serveres med karamelflødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 29. september	Ældrekost Laksetimbale serveres med dildsauce, kogte kartofler og marineret bønnesalat Blød kost Marineret blomkålssalat	Ældrekost Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Onsdag 30. september Smagens dag - kål	Ældrekost Kylling i kål og karry serveres med løse ris, cremefraiche og purløgsskyr Blød kost Blød kylling i kål og karry	Ældrekost Æblekage med hvide bønner serveres med kanelis 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.