60-90% økologi

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 purløgsdrys	Æblekage med hvide bønner serveres med kanelis
Torsdag 1. oktober	Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, kogte kartofler og dampede bønner	Citronfromage pyntet med flødeskum
Fredag 2. oktober	Grøntsagsgryderet serveres med grønkålssalat med appelsin, feta og brydebrød	Vanilleis serveres med saltkaramelsauce
Lørdag 3. oktober	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med dijonsauce, kogte kartofler og smørdampede blomkål	Hindbærgrød serveres med fløde
Søndag 4. oktober	Stegt kylling serveres med flødesauce, kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og karotter	Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr

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

60-90% økologi

Varm Menu for uge 41

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 5. oktober	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder med solbær	Hybensuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 6. oktober	Farsbrød med svampe og timian (grisekød) serveres med brun sauce, brasede kartofler og æble-sellerisalat	Henkogt fersken i skiver og ananas serveres med råcreme
Onsdag 7. oktober	Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Hønsekødssuppe med kød,-melboller og urter
Torsdag 8. oktober	Stegt paneret fisk serveres med citronsauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med æbler	Alliancegrød serveres med fløde
Fredag 9. oktober	Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Chokoladebudding pyntet md flødeskum
Lørdag 10. oktober	Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos, syltede asier og dampet rosenkål	Perlefromage serveres med frugtkompot
Søndag 11. oktober	Kyllingefilet i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet majs-ærteblanding	Stikkelsbærgrød 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

60-90% økologi

Varm Menu for uge 42

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 12. oktober	Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med bearnaisesauce, ovnstegte kartofler og dampet broccoli	Bagte blommer serveres med flødeskum
Tirsdag 13. oktober Æblets dag	Husarsteg med bacon (grisekød) serveres med champignonsauce, kogte kartofler og bagte æblebåde med hvidløg og soltørrede tomater	Æble-karrysuppe serveres med finthakket blegselleri
Onsdag 14. oktober	Dampet fisk i fad med hollandaisesauce serveres med kogte kartofler og bagte rødbeder	Bananasplit (is og chokoladesauce) pyntet med flødeskum
Torsdag 15. oktober	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat	Pandekager serveres med syltetøj
Fredag 16. oktober	Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), rugbrød, sennep og rødbeder	Solbærsuppe serveres med flødeskum
Lørdag 17. oktober	Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner	Lun æbletærte serveres med flødeskum
Søndag 18. oktober	Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli	Jordbærgrød 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

60-90% økologi

Varm Menu for uge 43

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 19. oktober	Rullesteg med persille (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkål	Frugtsalat pyntet med chokodrys
Tirsdag 20. oktober	Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, ovn stegte kartofler og gulerodsråkost med mandarin	Kartoffelsuppe serveres med ristet bacon (grisekød)
Onsdag 21. oktober	**Caféen er lukket** **Køkkenpersonalet er på heldagstur**	
Torsdag 22. oktober	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvede ærter og gulerødder og kogt kartofler	Rabarbersuppe serveres med flødeskum
Fredag 23. oktober	Biksemad (grise,- og oksekød) serveres med rugbrød, syltede rødbeder	Rismousse serveres med kirsebærsauce
Lørdag 24. oktober	Indbagt kylling serveres med bagt tomatsauce, kogte kartofler og broccolisalat	Hjemmelavet jordbæris serveres med jordbærsauce
Søndag 25. oktober	Hofgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Æblegrød 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

60-90% økologi

Varm Menu for uge 44

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 26. oktober	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Tirsdag 27. oktober	Kogt sprængt oksebryst serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og bagte rødbeder med tranebær	Henkogt pærer i skiver serveres med hindbærskum
Onsdag 28. oktober	Enebærgryde (grisekød) serveres med kartoffel-grøntsagsmos, dampet broccoli og syltede asier	Moccamousse pyntet med flødeskum
Torsdag 29. oktober	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Solbærgrød serveres med fløde
Fredag 30. oktober	Kyllingefarsbrød (kylling og grisekød) serveres med rosmarinsauce, kogte kartofler og dampet romanescoblanding	Græskarsuppe serveres med flûte
Lørdag 31. oktober Haloween	Benløse fugle (grisekød) med skysauce serveres med sød kartoffelmos og rødkålssalat med tyttebær	Appelsinfromage 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