

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 purløgssdry Blød kost Blød kylling i kål og karry	Ældrekost Æblekage med hvide bønner serveres med kanelis Blød kost Som ældrekost
Torsdag 1. oktober	Ældrekost Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, kogte kartofler og dampede bønner Blød kost Blød skinkeschnitzel, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 2. oktober	Ældrekost Grøntsagsgryderet serveres med grønkålssalat med appelsin, feta og brydebrød Blød kost Blød grøntsagsgryderet, kogte grøntsager, toast	Ældrekost Vanilleis serveres med saltkaramelsauce Blød kost Som ældrekost
Lørdag 3. oktober	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med dijonsauce, kogte kartofler og smørdampede blomkål Blød kost Blød hamburgerryg	Ældrekost Hindbægrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 4. oktober	Ældrekost Stegt kylling serveres med flødesauce, kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og karotter Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish, kogte gulerødder	Ældrekost Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr 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 41

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 5. oktober	Ældrekest Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder med solbær Blød kost Blød stegt paneret flæsk, syltede rødbeder i fine tern uden solbær	Ældrekest Hybensuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 6. oktober	Ældrekest Farsbrød med svampe og timian (grisekød) serveres med brun sauce, brasede kartofler og æble-sellerisalat Blød kost Brasede kartofler med blød skorpe, blød æble-sellerisalat	Ældrekest Henkogt fersken i skiver og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken i skiver serveres med råcreme
Onsdag 7. oktober	Ældrekest Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekest Hønskødssuppe med kød,-melboller og urter Blød kost Blomkålssuppe med kødboller
Torsdag 8. oktober	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med citronsauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med æbler Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekest Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Fredag 9. oktober	Ældrekest Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekest Chokoladebudding pyntet md flødeskum Blød kost Som ældrekest
Lørdag 10. oktober	Ældrekest Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos, syltede asier og dampet rosenkål Blød kost Blød bøf stroganoff, agurkerelish, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Perlefromage serveres med frugtkompot Blød kost Perlefromage serveres med blød frugtkompot
Søndag 11. oktober	Ældrekest Kyllingefilet i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet majs-ærteblanding Blød kost Blød kylling i blød paprikasauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Stikkelsbærggrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde



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 42

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 12. oktober	Ældrekest Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med bearnaisesauce, ovnstegte kartofler og dampet broccoli Blød kost Kogte kartofler	Ældrekest Bagte blommer serveres med flødeskum Blød kost Bagte æbler serveres med flødeskum
Tirsdag 13. oktober Æblets dag	Ældrekest Husarsteg med bacon (grisekød) serveres med champignonsauce, kogte kartofler og bagte æblebåde med hvidløg og soltørrede tomater Blød kost Blød husarsteg, blød champignonsauce, bagte æbler med hvidløg	Ældrekest Æble-karrysuppe serveres med finthakket blegselleri Blød kost Siet æble-karrysuppe
Onsdag 14. oktober	Ældrekest Dampet fisk i fad med hollandaisesauce serveres med kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Bagte rødbeder uden hård skorpe	Ældrekest Bananasplit (is og chokoladesauce) pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekest
Torsdag 15. oktober	Ældrekest Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekest Pandekager serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekest
Fredag 16. oktober	Ældrekest Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), rugbrød, sennep og rødbeder Blød kost Bløde gule ærter, blød medister, toastbrød, rødbeder i fine tern	Ældrekest Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Lørdag 17. oktober	Ældrekest Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner Blød kost Blød kalvesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Lun æbletærte serveres med flødeskum Blød kost Bagte æbler serveres med flødeskum
Søndag 18. oktober	Ældrekest Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest



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 43

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 19. oktober	Ældrekost Rullesteg med persille (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkål Blød kost Blød rullesteg	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Tirsdag 20. oktober	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, ovn stegte kartofler og gulerødsråkost med mandarin Blød kost Kogte kartofler, kogte gulerødder	Ældrekost Kartoffelsuppe serveres med ristet bacon (grisekød) Blød kost Kartoffelsuppe serveres med blød ristet bacon
Onsdag 21. oktober	Ældrekost Grøntsagslasagne serveres med grønkålssalat Blød kost Blød blomkålssalat	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 22. oktober	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogt kartofler Blød kost Bløde stuede gulerødder	Ældrekost Rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 23. oktober	Ældrekost Biksemad (grise-, og oksekød) serveres med rugbrød, syltede rødbeder Blød kost Blød biksemad, toastbrød, rødbeder i fine tern	Ældrekost Rismousse serveres med kirsebærsauce Blød kost Rismousse serveres blød kirsebærsauce
Lørdag 24. oktober	Ældrekost Indbagt kylling serveres med bagt tomat sauce, kogte kartofler og broccolisalat Blød kost Blød indbagt kylling, blød broccolisalat	Ældrekost Hjemmelavet jordbæris serveres med jordbærsauce Blød kost Som ældrekost
Søndag 25. oktober	Ældrekost Hofgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød hofgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Æblegrød 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 44

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 26. oktober	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Specielle bløde løg, agurkerelish	Ældrekost Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 27. oktober	Ældrekost Kogt sprængt oksebryst serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og bagte rødbeder med tranebær Blød kost Blød kogt oksekød, bagte rødbeder uden skorpe og tranebær	Ældrekost Henkogt pærer i skiver serveres med hindbærskum Blød kost Som ældrekost
Onsdag 28. oktober	Ældrekost Enebærgryde (grisekød) serveres med kartoffelgrøntsagsmos, dampet broccoli og syltede asier Blød kost Blød enebærgryde, agurkerelish	Ældrekost Moccamousse pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 29. oktober	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Fredag 30. oktober	Ældrekost Kyllingefarsbrød (kylling og grisekød) serveres med rosmarinsauce, kogte kartofler og dampet romaneskoblanding Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Græskarsuppe serveres med flûte Blød kost Græskarsuppe serveres med toastbrød
Lørdag 31. oktober Halloween	Ældrekost Benløse fugle (grisekød) med skysauce serveres med sød kartoffelmos og rødkålssalat med tyttebær Blød kost Bløde benløse fugle med sauce, kogte grøntsager	Ældrekost Appelsinfromage 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.