

Varm og kold Menu for gratin uge 40

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frøkost
Mandag 28. september	Hovedret Kødboller serveres med skysauce, kartoffelmos og ærter Dessert Blendet henkogt pærer serveres med flødeskum	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ remoulade, bløde stegte løg Leverpostej m/ rødbede Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 29. september	Hovedret Laks serveres med dildsauce, kartoffelmos og bønner Dessert Hyldebærsuppe	Flæskesteg m/ rødkål, appelsin Æg m/ mayonnaise, tomat sky Frikadelle m/ drueagurk Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 30. september	Hovedret Kylling serveres med karrysauce, løse ris og broccoli Dessert Gratin æblekage serveres med kanelis	Kryddersild m/ løg Leverpostej m/ sky, bacon Kalkun m/ peberrodssalat, karse Franskbrød med blå ost
Torsdag 1. oktober	Hovedret Krebinet serveres med bearnaisesauce, kartoffelmos og bønner Dessert Citronfromage pyntet med flødeskum	Fars m/ rødbede Æggesalat m/ karse Rullepølse m/ sky, løg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 2. oktober	Hovedret Oksekød serveres med bourguinonsauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Vanilleis serveres med saltkaramelsauce	Stegt sild m/ løg Roastbeef m/ peberrodssalat, bløde stegte løg Kalkun m/ aspargessalat, karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 3. oktober	Hovedret Hamburgerryg serveres med dijonsauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Siet hindbærgrød serveres med fløde	Dyrlægens natmad m/ sky, løg Æg m/ mayonnaise, purløg Tuncreme m/ citron Franskbrød med blå ost
Søndag 4. oktober	Hovedret Stegt kylling serveres med flødesauce, mos-kartofler, gulerødder og syltet agurk Dessert Gratin rabarberkage serveres med vanilleskyr	Røget laks m/ asparges, dild Æg m/ mayonnaise, tomat sky Skinke m/ æggestand, purløg Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Varm og kold Menu for gratin uge 41

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 5. oktober	Hovedret Stegt flæsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Hybensuppe serveres med flødeskum	Madeirasild m/ løg Leverpostej m/ syltet agurk Rullepølse m/ italiensksalat, tomat sky Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 6. oktober	Hovedret Frikadeller serveres med brun sauce, kartoffelmos og bønner Dessert Blendet henkogt fersken serveres med råcreme	Frikadelle m/ agurkesalat Æg m/ mayonnaise, tomat sky Kalkun m/ aspargessalat, karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 7. oktober	Hovedret Kylling serveres med aspargessauce, kartoffelmos og broccoli Forret Blomkålssuppe med kødboller	Kryddersild m/ løg Leverpostej m/ bacon Kødpølse m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød med blå ost
Torsdag 8. oktober	Hovedret Laks serveres med citronsauc, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet alliancegrød serveres med fløde	Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron Æg m/ karrymayonnaise, dild Roastbeef m/ peberrodssalat, tomat sky Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 9. oktober	Hovedret Kødboller serveres med karrysauce, løse ris og æter Dessert Chokoladebudding pyntet med flødeskum	Stegt sild m/ løg Fars m/ asie Kalkun m/ karrymayonnaise, karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 10. oktober	Hovedret Bøf stroganoff (oksekød i tern) serveres med kartoffelmos, blomkål og syltet agurk Dessert Ymerfromage serveres med siet frugtkompot	Kødpølse m/ sky, peberfrugt Æg m/ mayonnaise, purløg Tuncreme m/ citron Franskbrød med blå ost
Søndag 11. oktober	Hovedret Kylling serveres med paprikasauce, kartoffelmos, majs og ærter Dessert Blendet æblegrød serveres med fløde	Laks m/ æggestand, asparges Æg m/ mayonnaise, dild Roastbeef m/ remoulade, 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 42

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 12. oktober	Hovedret Krebinet serveres med bearnaisesauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Gratin Jordbærkage pyntet med flødeskum	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ sky, peberfrugt Leverpostej m/ rødbede Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 13. oktober	Hovedret Flæsketeg serveres med champignonsauce, kartoffelmos og rødkål Forret Siet æble-karrysuppe	Roastbeef m/ peberrodssalat, syltet agurk Æg m/ mayonnaise, purløg Kødpølse m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 14. oktober	Hovedret Torsk serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Is serveres med chokoladesauce	Kryddersild m/ løg Kalkun m/ mayonnaise, peberfrugt Flæsketeg m/ rødkål, appelsin Franskbrød med blå ost
Torsdag 15. oktober	Hovedret Hakkebøf serveres med brun sauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Gratin pandekage serveres med cremet syltetøj	Leverpostej m/ agurkesalat Æg m/ karrymayonnaise, dild Rullepølse m/ sky, rødløg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 16. oktober	Hovedret Gule ærter serveres med medisterpølse, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Siet solbærsuppe serveres med flødeskum	Stegt sild m/ løg Fars m/ asie Dyrlægens natmad m/ sky, løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 17. oktober	Hovedret Kalvekød serveres med gorgonzolasauce, kartoffelmos og bønner Dessert Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Kødpølse m/ peberfrugt Æg m/ mayonnaise, purløg Rejemad m/ mayonnaise, citron Franskbrød med blå ost
Søndag 18. oktober	Hovedret Kødboller serveres med champignonsauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Siet jordbærgrød serveres med fløde	Flæsketeg m/ agurkesalat Æg m/ mayonnaise, dild Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Varm og kold Menu for gratin uge 43

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 19. oktober	Hovedret Flæskesteg serveres med skysauce, kartoffelmos og rødkål Dessert Blendet henkogt pære serveres med råcreme	Madeirasild m/ løg Leverpostej m/ asie Spegepølse m/ sky, purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 20. oktober	Hovedret Torsk serveres med persillesauce, kartoffelmos og gulerødder Forret Siet kartoffelsuppe	Kødpølse m/ remoulade, bløde stegte løg Æg m/ mayonnaise, tomat sky Kalkun m/ peberfrugt, bacon Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 21. oktober	Hovedret Svinke serveres med gorgonzolasauce, kartoffelmos og blomkål Dessert Gratin brombærdessert pyntet med flødeskum	Kryddersild m/ løg Frikadelle m/ agurkesalat Svinke m/ italiensksalat, karse Franskbrød med blå ost
Torsdag 22. oktober	Hovedret Frikadeller serveres med lys sauce, kartoffelmos, ærter og gulerødder Dessert Siet rabarbersuppe serveres med flødeskum	Rullepølse m/ sky, løg Æggesalat m/ karse Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 23. oktober	Hovedret Pølser serveres med skysauce, kartoffelmos og bønner Dessert Ymerfromage serveres med siet kirsebærsauce	Stegt sild m/ løg Leverpostej m/ bacon, agurk Roastbeef m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 24. oktober	Hovedret Stegt kylling serveres med bagt tomat sauce, kartoffelmos og broccoli Dessert Jordbær serveres med siet jordbærsauce	Flæskesteg m/ rødkål, appelsin Æg m/ mayonnaise, purløg Kalkun m/ karrymayonnaise, tomat sky Franskbrød med blå ost
Søndag 25. oktober	Hovedret Kødboller serveres med grydesauce, løse ris og ærter Dessert Blendet æblegrød serveres med fløde	Rejemad m/ mayonnaise, citron Æg m/ mayonnaise, tomat sky Leverpostej m/ syltet agurk Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup

Varm og kold Menu for gratin uge 44

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frøkost
Mandag 26. oktober	Hovedret Hakkebøf serveres med brun sauce, kartoffelmos, blomkål og syltet agurk Dessert Hyldebærsuppe	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ remoulade, bløde stegte løg Leverpostej m/ rødbede Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 27. oktober	Hovedret Oksekød serveres med peberrodssauce, kartoffelmos og blandede grøntsager Dessert Blendet henkogt pære serveres med hindbærskum	Flæsketeg m/ rødkål, appelsin Æg m/ mayonnaise, tomat sky Frikadelle m/ drueagurk Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 28. oktober	Hovedret Enebærgryde (skinke i tern) serveres med kartoffelmos og broccoli Dessert Moccamousse pyntet med flødeskum	Kryddersild m/ løg Leverpostej m/ sky, bacon Kalkun m/ peberrodssalat, karse Franskbrød med blå ost
Torsdag 29. oktober	Hovedret Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kartoffelmos og gulerødder Dessert Siet solbægrød serveres med fløde	Fars m/ rødbede Æggesalat m/ karse Rullepølse m/ sky, løg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 30. oktober	Hovedret Kylling serveres med rosmarinsauce, kartoffelmos og blomkål Forret Siet græskarsuppe	Stegt sild m/ løg Roastbeef m/ peberrodssalat, bløde stegte løg Kalkun m/ aspargessalat, karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 31. oktober	Hovedret Frikadeller serveres med skysauce, kartoffelmos og ærter Dessert Appelsinfromage pyntet med flødeskum	Dyrlægens natmad m/ sky, løg Æg m/ mayonnaise, purløg Tuncreme m/ citron Franskbrød med blå ost



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup