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	Benløse fugle (grisekød) med skysauce serveres med sød kartoffelmos og rødkålssalat med tyttebær	Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokolade
Søndag 1. november	Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, stegte ovnkartofler og bagte rodfrugter	Hindbærgrød 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 45

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 2. november	Pandestegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogt kartofler og syltede rødbeder	Hybensuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 3. november	Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier	Tiramisu
Onsdag 4. november	Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med gulerodsråkost	Chokoladebudding pyntet med flødeskum
Torsdag 5. november	Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Jordbæris serveres med vafler
Fredag 6. november	Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter	Tomatsuppe serveres med flûte
Lørdag 7. november	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Citronfromage pyntet med flødeskum
Søndag 8. november	Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys	Rabarbergrød 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 46

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 9. november	Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder	Henkogt pære i skiver serveres med karamelflødeskum
Tirsdag 10. november Mortens Aften	Stegt andebryst serveres med andeskysauce, kogte hvide kartofler, brunede kartofler og hjemmelavet rødkål	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Onsdag 11. november	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og æble-sellerisalat	Rejecocktail serveres med flûte
Torsdag 12. november	Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og grønkålssalat	Aspargessuppe serveres med flûte
Fredag 13. november	Kylling teryaki serveres med orientalsksauce, stegte ris og dampede ærter	Alliancegrød med blandede bær serveres med fløde
Lørdag 14. november	Stegt kalverulle serveres med pebersauce, stegte ovn kartofler og rødkålsråkost med tyttebær	Moccafromage pyntet med flødeskum og chokodrys
Søndag 15. november	Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet broccoli	Pandekage serveres med syltetøj



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 47

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 16. november	Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med stuvet blomkål, kogte kartofler og grønt drys	Sveskegrød serveres med fløde
Tirsdag 17. november	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampede ærter	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Onsdag 18. november	Kogt oksekød serveres med sur-sødsauce, kogte kartofler og dampede grønne bønner	Oksekødssuppe med kød,-melboller og urter
Torsdag 19. november	Efterårsgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos med pastinak og bagte rødbeder	Frugtsalat pyntet med chokoladedrys
Fredag 20. november	Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter	Jordbærdessert pyntet med flødeskum
Lørdag 21. november	Mørbradgryde med krydret pølse (grisekød) serveres med løse ris og broccolisalat	Fløderand serveres med chokoladesauce
Søndag 22. november	Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder	Blommegrød 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 48

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 23. november	Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede grønne bønner	Henkogt fersken i skiver og ananas serveres med råcreme
Tirsdag 24. november	Kalvehjerter i flødesauce (indmad) serveres med kartoffelmos, dampet blomkål og syltet græskar	Jordbærgrød serveres med fløde
Onsdag 25. november	Flæskesteg med sprød svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Ris a la mande serveres med kirsebærsauce
Torsdag 26. november	Beluga bolognesesauce serveres med kogt pasta, revet parmesan, oliven og frisk basilikum	Marengs fuglereder serveres med hindbærskum
Fredag 27. november	Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og gulerodsråkost	Kartoffel-porresuppe serveres med ristet bacon
Lørdag 28. november	Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltet drueagurk	Pistaciefromage pyntet med flødeskum og chokodrys
Søndag 29. november 1. søndag i advent	Kogt hamburgerryg serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep	Bagt pære med smuldredej serveres med is



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 49

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 30. november	Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hønsekødssuppe med kød,-melboller og urter



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