60-90% økologi

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** Hyldebærsuppe 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 kartoffel-grøntsagsmos, 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 romanescoblanding **Blød kost** Som ældrekost	**Ældrekost** Græskarsuppe serveres med flûte **Blød kost** Græskarsuppe serveres med toastbrød
Lørdag 31. oktober	**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
Søndag 1. november	**Ældrekost** Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, stegte ovnkartofler og bagte rodfrugter **Blød kost** Blød kryddernakke, kogte kartofler, bagte rodfrugter med blød skorpe	**Ældrekost** Hindbærgrød 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.

60-90% økologi

Varm Menu for uge 45

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 2. november	**Ældrekost** Pandestegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogt kartofler og syltede rødbeder **Blød kost** Blød medisterpølse, blød stuvet hvidkål, syltede rødbeder i fine tern	**Ældrekost** Hybensuppe serveres med flødeskum **Blød kost** Som ældrekost
Tirsdag 3. november	**Ældrekost** Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier **Blød kost** Blød bøf stroganoff, agurkerelish	**Ældrekost** Tiramisu **Blød kost** Som ældrekost
Onsdag 4. november	**Ældrekost** Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med gulerodsråkost **Blød kost** Kartoffelmoussaka med squash, kogte grøntsager	**Ældrekost** Chokoladebudding pyntet med flødeskum **Blød kost** Som ældrekost
Torsdag 5. november	**Ældrekost** Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampet broccoli **Blød kost** Som ældrekost	**Ældrekost** Jordbæris serveres med vafler **Blød kost** Som ældrekost
Fredag 6. november	**Ældrekost** Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter **Blød kost** Blød skinkeschnitzel, bløde brasede kartofler, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Tomatsuppe serveres med flûte **Blød kost** Tomatsuppe serveres med toastbrød
Lørdag 7. november	**Ældrekost** Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat **Blød kost** Blød stegt kylling, agurkerelish	**Ældrekost** Citronfromage pyntet med flødeskum **Blød kost** Som ældrekost
Søndag 8. november	**Ældrekost** Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys **Blød kost** Som ældrekost	**Ældrekost** Rabarbergrød 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.

60-90% økologi

Varm Menu for uge 46

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 9. november	**Ældrekost** Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder **Blød kost** Syltede rødbeder i fine tern	**Ældrekost** Henkogt pære i skiver serveres med karamelflødeskum **Blød kost** Som ældrekost
Tirsdag 10. november Mortens Aften	**Ældrekost** Stegt andebryst serveres med andeskysauce, kogte hvide kartofler, brunede kartofler og hjemmelavet rødkål **Blød kost** Blød stegt and	**Ældrekost** Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé **Blød kost** Som ældrekost
Onsdag 11. november	**Ældrekost** Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og æble-sellerisalat **Blød kost** Blød æble-sellerisalat	**Ældrekost** Rejecocktail serveres med flûte **Blød kost** Blød rejesalat serveres med toastbrød
Torsdag 12. november	**Ældrekost** Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og grønkålssalat **Blød kost** Kogte grøntsager	**Ældrekost** Aspargessuppe serveres med flûte **Blød kost** Blød aspargessuppe serveres med toastbrød
Fredag 13. november	**Ældrekost** Kylling teryaki serveres med orientalsksauce, stegte ris og dampede ærter **Blød kost** Blød kylling teryaki, bløde stegte ris, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Alliancegrød med blandede bær serveres med fløde **Blød kost** Blød alliancegrød serveres med fløde
Lørdag 14. november	**Ældrekost** Stegt kalverulle serveres med pebersauce, stegte ovn kartofler og rødkålsråkost med tyttebær **Blød kost** Kogte kartofler, rødkål	**Ældrekost** Moccafromage pyntet med flødeskum og chokodrys **Blød kost** Som ældrekost
Søndag 15. november	**Ældrekost** Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet broccoli **Blød kost** Blød kyllingestroganoff	**Ældrekost** Pandekage serveres med syltetøj **Blød kost** Pandekage serveres med cremet syltetøj



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 47

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 16. november	**Ældrekost** Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med stuvet blomkål, kogte kartofler og grønt drys **Blød kost** Som ældrekost	**Ældrekost** Sveskegrød serveres med fløde **Blød kost** Blød sveskegrød serveres med fløde
Tirsdag 17. november	**Ældrekost** Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampede ærter **Blød kost** Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Hyldebærsuppe serveres med tvebakker **Blød kost** Som ældrekost
Onsdag 18. november	**Ældrekost** Kogt oksekød serveres med sur-sødsauce, kogte kartofler og dampede grønne bønner **Blød kost** Blød kogt oksekød, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Oksekødssuppe med kød,-melboller og urter **Blød kost** Aspargessuppe med kødboller
Torsdag 19. november	**Ældrekost** Efterårsgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos med pastinak og bagte rødbeder **Blød kost** Blød efterårsgryde, bagte rødbeder med blød skorpe	**Ældrekost** Frugtsalat pyntet med chokoladedrys **Blød kost** Blød frugtsalat pyntet med chokoladedrys
Fredag 20. november	**Ældrekost** Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter **Blød kost** Blød svensk pølseret, toastbrød, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Jordbærdessert pyntet med flødeskum **Blød kost** Som ældrekost
Lørdag 21. november	**Ældrekost** Mørbradgryde med krydret pølse (grisekød) serveres med løse ris og broccolisalat **Blød kost** Blød mørbradgryde, blød broccolisalat	**Ældrekost** Fløderand serveres med chokoladesauce **Blød kost** Som ældrekost
Søndag 22. november	**Ældrekost** Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder **Blød kost** Blød kylling	**Ældrekost** Blommegrød 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 48

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 23. november	**Ældrekost** Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede grønne bønner **Blød kost** Blød glaseret hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	**Ældrekost** Henkogt fersken i skiver og ananas serveres med råcreme **Blød kost** Henkogt fersken i skiver serveres med råcreme
Tirsdag 24. november	**Ældrekost** Kalvehjerter i flødesauce (indmad) serveres med kartoffelmos, dampet blomkål og syltet græskar **Blød kost** Bløde hjerter i flødesauce, agurkerelish	**Ældrekost** Jordbærgrød serveres med fløde **Blød kost** Som ældrekost
Onsdag 25. november	**Ældrekost** Flæskesteg med sprød svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål **Blød kost** Blød flæskesteg	**Ældrekost** Ris a la mande serveres med kirsebærsauce **Blød kost** Blød ris a la mande med blød kirsebærsauce
Torsdag 26. november	**Ældrekost** Beluga bolognesesauce serveres med kogt pasta, revet parmesan, oliven og frisk basilikum **Blød kost** Som ældrekost	**Ældrekost** Marengs fuglereder serveres med hindbærskum **Blød kost** Som ældrekost
Fredag 27. november	**Ældrekost** Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og gulerodsråkost **Blød kost** Kogte gulerødder	**Ældrekost** Kartoffel-porresuppe serveres med ristet bacon **Blød kost** Blød kartoffel-porresuppe serveres med blød bacon
Lørdag 28. november	**Ældrekost** Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltet drueagurk **Blød kost** Blød bankekød, agurkerelish	**Ældrekost** Pistaciefromage pyntet med flødeskum og chokodrys **Blød kost** Som ældrekost
Søndag 29. november 1. søndag i advent	**Ældrekost** Kogt hamburgerryg serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep **Blød kost** Blød hamburgerryg	**Ældrekost** Bagt pære med smuldredej serveres med is **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 49

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 30. november	**Ældrekost** Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder **Blød kost** Blød kogt kylling, blød aspargessauce	**Ældrekost** Hønsekødssuppe med kød,-melboller og urter **Blød kost** Blomkålssuppe med kødboller



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.