Varm og kold Menu for gratin uge 44

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
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	Flæskesteg m/ rødkål, appelsin Æg m/ mayonnaise, tomatsky 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 servers med remouladesauce, kartoffelmos og gulerødder **Dessert** Siet solbærgrød 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
Søndag 1. november	**Hovedret** Krydderflæskesteg serveres med basilikumsauce, kartoffelmos og blandede grøntsager **Dessert** Siet hindbærgrød serveres med fløde	Røget laks m/ asparges, dild Æg m/ mayonnaise, tomatsky 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 45

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 2. november	**Hovedret** Medisterpølse serveret med stuvet blomkål, kartoffelmos og broccoli **Dessert** Hybensuppe serveres med flødeskum	Madeirasild m/ løg Leverpostej m/ syltet agurk Rullepølse m/ italiensksalat og tomatsky Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 3. november	**Hovedret** Bøf stroganoff (okse i tern) serveres med kartoffelmos og bønner **Dessert** Tiramisucreme	Frikadelle m/ agurkesalat Æg m/ mayonnaise og tomatsky Kalkun m/ aspargessalat og karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 4. november	**Hovedret** Skinke serveres med basilikumsauce, kartoffelmos og gulerødder **Dessert** Chokoladebudding pyntet med flødeskum	Kryddersild m/ løg Leverpostej m/ bacon Kødpølse m/ remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med blå ost
Torsdag 5. november	**Hovedret** Laks serveres med hummersauce, kartoffelmos og broccoli **Dessert** Jordbæris	Fiskefrikadelle m/ remoulade og citron Æg m/ karrymayonnaise og dild Roastbeef m/ peberrodssalat og tomatsky Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 6. november	**Hovedret** Krebinet serveres med bearnaisesauce, kartoffelmos og ærter **Forret** Siet tomatsuppe	Stegt sild m/ løg Fars m/ asie Kalkun m/ karrymayonnaise og karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 7. november	**Hovedret** Stegt kylling serveres med skysauce, kartoffelmos, majs og syltet agurk **Dessert** Citronfromage pyntet med flødeskum	Kødpølse m/ sky og peberfrugt Æg m/ mayonnaise og purløg Tuncreme m/ citron Franskbrød med blå ost
Søndag 8. november	**Hovedret** Kødboller serveres med sellerisauce, kartoffelmos og blandede grøntsager **Dessert** Siet rabarbergrød serveres med fløde	Laks m/ æggestand og asparges Æg m/ mayonnaise og dild Roastbeef m/ remoulade og 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 46

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 9. november	**Hovedret** Bøf stroganoff (okse i tern) serveres med kartoffelmos og gulerødder **Dessert** Blendet henkogt pære serveres med karamelflødeskum	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ sky og peberfrugt Leverpostej m/ rødbede Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 10. november Mortens Aften	**Hovedret** And serveres med andeskysauce, brunede kartofler og rødkål **Dessert** Gratin æblekage pyntet med flødeskum	Roastbeef m/ peberrodssalat og syltet agurk Æg m/ mayonnaise og purløg Kødpølse m/ remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 11. november	**Hovedret** Frikadeller serveres med vildtsauce, kartoffelmos og bønner **Forret** Gratin rejesalat på gratin franskbrød	Kryddersild m/ løg Kalkun m/ mayonnaise og peberfrugt Flæskesteg m/ rødkål og appelsin Franskbrød med blå ost
Torsdag 12. november	**Hovedret** Torsk serveres med hollandaisesauce, kartoffelmos og majs **Forret** Siet aspargessuppe	Leverpostej m/ agurkesalat Æg m/ karrymayonnaise og dild Rullepølse m/ sky og rødløg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 13. november	**Hovedret** Kylling serveres med orientalsksauce, løse ris og ærter **Dessert** Siet alliancegrød serveres med fløde	Stegt sild m/ løg Fars m/ asie Dyrlægens natmad m/ sky og løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 14. november	**Hovedret** Kalv serveres med pebersauce, kartoffelmos og blomkål **Dessert** Moccafromage pyntet med flødeskum	Kødpølse m/ peberfrugt Æg m/ mayonnaise og purløg Rejemad m/ mayonnaise og citron Franskbrød med blå ost
Søndag 15. november	**Hovedret** Kyllingestroganoff (kylling i tern) serveres med kartoffelmos og broccoli **Dessert** Gratin pandekage serveres med cremet syltetøj	Flæskesteg m/ agurkesalat Æg m/ mayonnaise og dild Fiskefrikadelle m/ remoulade og 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 47

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 16. november	**Hovedret** Krebinet serveres med lys sauce, kartoffelmos og blomkål **Dessert** Blendet sveskegrød serveres med fløde	Madeirasild m/ løg Leverpostej m/ asie Spegepølse m/ sky og purløg Franskbrød med ost i skive og peberfrugt
Tirsdag 17. november	**Hovedret** Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kartoffelmos og ærter **Dessert** Hyldebærsuppe	Kødpølse m/ remoulade og bløde stegte løg Æg m/ mayonnaise og tomatsky Kalkun m/ peberfrugt og bacon Franskbrød med pikantost og mandarin
Onsdag 18. november	**Hovedret** Oksekød serveres med sur-sødsauce, kartoffelmos og bønner **Forret** Aspargessuppe med kødboller	Kryddersild m/ løg Frikadelle m/ agurkesalat Skinke m/ italiensksalat og karse Franskbrød med blå ost
Torsdag 19. november	**Hovedret** Kødboller serveres med grydesauce, kartoffelmos og blandede grøntsager **Dessert** Blendet fersken og pære serveres med råcreme	Rullepølse m/ sky og løg Æggesalat m/ karse Fiskefrikadelle m/ remoulade og citron Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 20. november	**Hovedret** Pølser serveres med stroganoffsauce, kartoffelmos og ærter **Dessert** Gratin jordbærdessert pyntet med flødeskum	Stegt sild m/ løg Leverpostej m/ bacon og agurk Roastbeef m/ remoulade og bløde stegte løg Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 21. november	**Hovedret** Gullasch (okse i tern) serveres med løse ris og broccoli **Dessert** Fløderand serveres med chokoladesauce	Flæskesteg m/ rødkål og appelsin Æg m/ mayonnaise og purløg Kalkun m/ karrymayonnaise og tomatsky Franskbrød med blå ost
Søndag 22. november	**Hovedret** Frikadeller serveres med lys sauce, kartofler og gulerødder **Dessert** Siet blommegrød serveres med fløde	Rejemad m/ mayonnaise og citron Æg m/ mayonnaise og tomatsky 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 48

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 23. november	**Hovedret** Hamburgerryg serveres med aspargessauce, kartoffelmos og bønner **Dessert** Blendet henkogt fersken serveres med råcreme	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ remoulade og bløde stegte løg Leverpostej m/ rødbede Franskbrød med ost i skive og mandarin
Tirsdag 24. november	**Hovedret** Kalvekød serveres med flødesauce, kartoffelmos og blomkål **Dessert** Siet jordbærgrød serveres med fløde	Flæskesteg m/ rødkål og appelsin Æg m/ mayonnaise og tomatsky Frikadelle m/ syltet agurk Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Onsdag 25. november	**Hovedret** Flæskesteg serveres med skysauce, kartoffelmos og rødkål **Dessert** Gratin ris a la mande serveres med siet kirsebærsauce	Kryddersild m/ løg Leverpostej m/ sky og bacon Kalkun m/ peberrodssalat og karse Franskbrød med blå ost
Torsdag 26. november	**Hovedret** Gullasch (oksekød i tern) serveres med kartoffelmos og majs **Dessert** Gratin hindbærdessert	Fars m/ rødbede Æggesalat m/ karse Rullepølse m/ sky og løg Franskbrød med ost i skive og mandarin
Fredag 27. november	**Hovedret** Laks serveres med kaperssauce, kartoffelmos og gulerødder **Forret** Siet kartoffel-porresuppe	Stegt sild m/ løg Roastbeef m/ peberrodssalat og bløde stegte løg Kalkun m/ aspargessalat og karse Franskbrød med pikantost og peberfrugt
Lørdag 28. november	**Hovedret** Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltet agurk **Dessert** Pistaciefromage pyntet med flødeskum	Dyrlægens natmad m/ sky og løg Æg m/ mayonnaise og purløg Tuncreme m/ citron Franskbrød med blå ost
Søndag 29. november	**Hovedret** Hamburgerryg serveres med lys sauce, brunede kartofler og broccoli **Dessert** Henkogt blendet pære serveres med is	Røget laks m/ asparges og dild Æg m/ mayonnaise og tomatsky Skinke m/ æggestand og 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 49

Dato	Hovedret Forret/dessert	Frokost
Mandag 30. november	**Hovedret** Kylling serveres med aspargessauce, kartoffelmos og gulerødder **Forret** Blomkålssuppe med kødboller	Karrysild m/ rødløg Hamburgerryg m/ æggestand og purløg Leverpostej m/agurk Franskbrød med ost i skive og mandarin



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup