

Varm Menu for uge 48

Dato	Hovedret 58,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 27. november	Brunkål serveret med kogt flæsk (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Tirsdag 28. november	Kødboller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys	Rødgrød serveres med fløde
Onsdag 29. november	Stegt fisk serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og grønkålssalat	Bagt æblekage serveres med flødeskum
Torsdag 30. november	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Kartoffelporresuppe serveres med crunch af bacon
Fredag 1. december	Risengrød serveres med smørklat og kanel sukker	Æbleskiver serveres med syltetøj
Lørdag 2. december	Kotelet i paprikasauce (grisekød) serveres med løse ris og dampet blomkål	Ymerfromage serveres med kirsebærsauce
Søndag 3. December 1. søndag i advent	Stegt marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli	Blommegrød serveres med fløde



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i alle caféer (Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven, Lindehaven og Egely (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Helligdage: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Egely (Lukket i café Lindehaven, Rosenhaven og Sønderhaven)

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 49

Dato	Hovedret 58,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 4. december	Stegt julemedister (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Hyldebærssuppe serveres med tvebakker
Tirsdag 5. december	Grøntsagslasagne serveres med spidskålråkost med ananas	Oksekødssuppe med kød-, melboller og urter
Onsdag 6. december	Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos med persille og dampede ærter	Chokoladebudding pyntet med flødeskum og chokoladebønne
Torsdag 7. december	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og grønt drys	Marengsreder serveres med hindbærskum og chokodrys
Fredag 8. december	Stegt fiskekrebinet serveres med kaperssauce, kogte kartofler og gulerodsråkost	Alliancegrød serveres med fløde
Lørdag 9. december	Gammeldags oksesteg serveres med rødvinssauce, rösti kartofler og kogte bønner	Tiramisu
Søndag 10. December 2. søndag i advent	Kyllingefarsbrød (kylling og grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte gulerødder	Belgiske vafler serveres med is og jordbærsyltetøj



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i alle caféer (Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)

Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven, Lindehaven og Egely (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)

Helligdage: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Egely (Lukket i café Lindehaven, Rosenhaven og Sønderhaven)

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 50

Dato	Hovedret 58,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 11. december	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og syltede rødbeder	Æblesuppe serveres med kanelflødeskum
Tirsdag 12. december	Boller i karrysauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Svesketrifli pyntet med flødeskum
Onsdag 13. December Luciadag	Pandestegte fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og rosenkålssalat	Blåbærmousse pyntet med blåbær
Torsdag 14. december	Forlorne hjerper (oksekød, kalve indmad) serveres med flødesauce, kogte kartofler og kogte bønner	Solbærgrød serveres med fløde
Fredag 15. december	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat	Tomatsuppe serveres med flûte
Lørdag 16. december	Kylling i sennepssauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli	Bondepige med slør
Søndag 17. December 3. søndag i advent	Braiserede svinekæber (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede grønne tomater	Ananasfromage pyntet med flødeskum og chokopynt



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i alle caféer (Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)
Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven, Lindehaven og Egely (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)
Helligdage: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Egely (Lukket i café Lindehaven, Rosenhaven og Sønderhaven)

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 51

Dato	Hovedret 58,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 18. december	Gule ærter serveres med kogt flæsk (grisekød), kogt medisterpølse (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder	Frugtcocktail serveres med råcreme
Tirsdag 19. december	Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og grønkålssalat	Risengrød serveres med smørklat og kanelsukker
Onsdag 20. December	Kogt kylling serveres med lys sauce kogte kartofler og kogte gulerødder	Hønsekødssuppe med kød-, melboller og urter
Torsdag 21. december	Stegt fisk serveres med hummersauce, stegte ovn kartofler og dampet grøntsagsblanding	Jordbærgrød serveres med fløde
Fredag 22. december	Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder	Æbleskiver serveres med syltetøj
Lørdag 23. December Lille juleaften	Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og broccolisalat	Henkogt ananas og fersken serveres med flødeskum
Søndag 24. december 4. søndag i advent og juleaften	Stegt and og stegt flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler, brunede kartofler og hjemmelavet rødkål	Ris a la mande serveres med kirsebærsauce



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i alle caféer (Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)
Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven, Lindehaven og Egely (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)
Helligdage: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Egely (Lukket i café Lindehaven, Rosenhaven og Sønderhaven)

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 52

Dato	Hovedret 58,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 25. December Juledag	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og kogte karotter	Nougatmousse pyntet med flødeskum og kandiserede violer
Tirsdag 26. December 2. juledag	Mørbradgryde (grisekød) serveres med løse ris og syltede drueagurker	Citronfromage i chokoladeskål pyntet med flødeskum og chokolade
Onsdag 27. December	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Abrikosgrød serveres med fløde
Torsdag 28. december	Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter	Henkogt pære serveres med vanilleis og chokoladesauce
Fredag 29. december	Kogt torsk serveres med sennepssauce, kogte kartofler, hakkede rødbeder og hakket æg	Vanillebudding serveres med saftsauce
Lørdag 30. december	Kogt sprængt kalkun serveres med lys sauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hindbærgrød serveres med fløde
Søndag 31. december nytårs- aften	Oksemørbrad serveres med cremet svampesauce, rösti kartofler og dampet ærteblanding	Islagkage



God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

**Venlig hilsen
Køkken Ballerup**

Hverdage: Kl. 11.00–13.30 i alle caféer (Bemærk, varm mad sælges fra kl. 11.30–13.00)
Weekender: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven, Lindehaven og Egely (Lukket i café Rosenhaven og Sønderhaven)
Helligdage: Kl. 11.30–13.00 i Café Lundehaven og Egely (Lukket i café Lindehaven, Rosenhaven og Sønderhaven)

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ