



60-90% økologi

Varm Menu for uge 05

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 27. januar	Kalvehjerter i flødesauce (indmad) serveres med kogte kartofler og dampede rosenkål	Henkogt pærer serveres med makronflødeskum
Tirsdag 28. januar	Stegt paneret flæsk serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat	Vanillebudding serveres med kirsebærsauce
Onsdag 29. januar	Stegt fisk serveres med hummersauce, stegte ovn kartofler og kogt grøntsagsblanding	Jordbærgrød serveres med fløde
Torsdag 30. januar	Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Høsekødssuppe med mel-, kødboller og urter
Fredag 31. januar	Forloren hare (grise- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, tyttebærsyltetøj og waldorffsalat	Rejecocktail serveres med dressing og flûte
Lørdag 1. februar	Hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og kogte karotter	Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød
Søndag 2. februar	Kylling i sennepssauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli	Alliancegrød 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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 06

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 3. februar	Krebinet (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og stegte gulerødder	Kærnemælkssuppe med rosiner
Tirsdag 4. februar	Stegt fisk serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og grøn spidskålssalat med ærter og agurk	Øllebrød serveres med flødeskum
Onsdag 5. februar	Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Kirsebærdessert pyntet med flødeskum og chokodrys
Torsdag 6. februar	Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og syltede rødbeder	Champignonsuppe serveres med flûte
Fredag 7. februar	Enebærgryde (grisekød) serveres med bagt kartoffelmos og dampet broccoli	Sveskegrød serveres med fløde
Lørdag 8. februar	Kotelet i tomatsauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Vanillebudding serveres med saftsauce
Søndag 9. februar	Oksesteg serveres med cremet svampesauce, røsti kartofler og dampede bønner	Vanilleis serveres med vafler



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 07

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 10. februar Bælg- frugtens dag	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og spidskålssalat med kikærter	Mulligatawnysuppe med linser serveres med flûte
Tirsdag 11. februar	Grøntsagsgryde med squash og røget paprika serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker	Æblegrød serveres med fløde
Onsdag 12. februar	Kogt kylling serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hønsekødssuppe med kød,- melboller og urter
Torsdag 13. februar	Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder	Frugtsalat
Fredag 14. februar	Stegt fisk serveres med dildsauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Lørdag 15. februar	Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker	Perlefromage serveres med saftsauce
Søndag 16. februar	Kogt sprængt kalkunbryst serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder	Abrikosgrød 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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 08

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 17. februar	Biksemad (grisekød) serveres med spejlæg, rugbrød og syltede rødbeder	Henkogt ananas og fersken serveres med råcreme
Tirsdag 18. februar	Frikadeller (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og rødkålsråkost	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Onsdag 19. februar	Stegt kyllingefilet i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli	Stikkelsbærgrød serveres med fløde
Torsdag 20. februar	Dampet fisk serveres med hollandsesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Aspargessuppe serveres med flûte
Fredag 21. februar	Græsk farsbrød (grise og lammekød) serveres med tomatsauce, kogte kartofler og kogt grøntsagsblanding	Marengs med hindbærskum pyntet med chokodrys
Lørdag 22. februar	Hofgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampet rosenkål	Moccafromage pyntet med flødeskum og chokobønne
Søndag 23. februar	Kalkunschnitzel serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter	Jordbær-hindbærgrød 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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 09

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 24. februar	Brunkål serveres med kogt sprængt nakke (grisekød), sennep, syltede rødbeder og rugbrød	Pandekage med marmelade
Tirsdag 25. februar	Hjertegullasch (indmad af kalv) serveres med kartoffelmos og bagte rodfrugter	Tomatsuppe serveres med flûte
Onsdag 26. februar	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovnkartofler og rød spidskålssalat	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 27. februar	Kogt oksekød serveres med sur-sødsauce, kogte kartofler og dampede bønner	Oksekødssuppe med mel-, kødboller og urter
Fredag 28. februar	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og blomkålssalat	Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys



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