

Varm Menu for uge 05

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 26. januar	Stegt paneret kamkotelet (grisekød) serveres med champignonsauce, kogt pasta og rødbedesalat	Stikkelsbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 27. januar	Hjertegullasch (kalvekød, indmad) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker	Vanillebudding serveres med kirsebærsauce
Onsdag 28. januar	Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, ovn kartofler og dampet grøntsagsblanding	Muldvarpeskud pyntet med flødeskum
Torsdag 29. januar	Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Hønsekødssuppe med kød, melboller og urter
Fredag 30. januar	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og waldorffsalat	Rejecocktail serveres med dressing og flûte
Lørdag 31. januar	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlankål, kogte kartofler og karotter	Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienødder
Søndag 1. februar	Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier	Alliancegrød 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

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

Helligdage: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 06

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 2. februar	Krebinetter (grisekød) serveres med stuvet blomkål og kogte kartofler	Bagte blommer serveres med vanilleis
Tirsdag 3. februar	Dampet fisk i hummersauce serveres med kogte kartofler og spidskålssalat med ærter og agurk	Øllebrød serveres med flødeskum
Onsdag 4. februar	Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Champignonsuppe serveres med flûte
Torsdag 5. februar	Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og agurkesalat med persille	Kirsebærdessert pyntet med flødeskum og chokodrys
Fredag 6. februar	Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder	Skovbærgrød serveres med fløde
Lørdag 7. februar	Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte gulerødder	Citronfromage pyntet med flødeskum
Søndag 8. februar	Kylling i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli	Jordbæris serveres med vafler

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

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

Helligdage: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 07

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 9. februar	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og kogte rosenkål	Rabarbergrød serveres med fløde
Tirsdag 10. februar	Glødende kærlighed serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder med solbær	Frugtsalat pyntet med chokodrys
Onsdag 11. februar	Frikadeller (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og rødkålsråkost	Mulligatawnysuppe med linser serveres med flûte
Torsdag 12. februar	Kotelet i tomatsauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Marengs med hindbærskum pyntet med chokodrys
Fredag 13. februar	Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Lørdag 14. februar	Oksesteg serveres med skysauce, rösti kartofler og kogte bønner	Perlefromage serveres med saftsauce
Søndag 15. februar Fastelavn	Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet blomkål/broccoli	Abrikosgrød 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

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

Helligdage: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 08

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 16. februar Fastelavn	Brunkål serveres med kogt medisterpølse (grisekød), sennep, syltede rødbeder og rugbrød	Henkogt ananas og fersken serveres med råcreme
Tirsdag 17. februar	Lasagne (oksekød) serveres med grønkålssalat	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Onsdag 18. februar	Stegt kylling serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Tunmousse pyntes med icebergsalat, citron, dild serveres med flûte
Torsdag 19. februar	Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med mandarin	Aspargessuppe serveres med flûte
Fredag 20. februar	Lammefrikadeller (grise og lammekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte rødbeder	Rabarbersuppe serveres med tvebakker
Lørdag 21. februar	Mørbradgryde (grisekød) serveres med løse ris, dampede rosenkål og blomkål	Moccafromage pyntet med flødeskum og chokoladedrys
Søndag 22. februar	Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med stegte ovn kartofler, basilikumsauce og bagte rodfrugter	Jordbær-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

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

Helligdage: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ

Varm Menu for uge 09

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 23. februar	Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder	Pandekage serveres med marmelade
Tirsdag 24. februar	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat	Vanillebudding serveres med kirsebærsauce
Onsdag 25. februar	Beluga bolognesesauce serveres med kogt pasta, parmesanost, oliven og frisk basilikum	Solbærgrød serveres med fløde
Torsdag 26. februar	Skipperlabskovs (kalvekød) serveres med syltede rødbeder og purløg	Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys
Fredag 27. februar	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat	Hønsekødssuppe med kød, melboller og urter
Lørdag 28. februar	Stegt andebryst serveres med ingefær-orangesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli	Æblegrød 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

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

Helligdage: Kl. 12.00–13.00 i Café Egely

Hvis dagens menu er udsolgt, tilbydes et alternativ