

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
Søndag 1. marts	Ananasgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Pære Belle Helene

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

Varm Menu for uge 10

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 2. marts	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og solbær syltede rødbeder	Marengs fyldt med hindbærskum
Tirsdag 3. marts	Grøntsagslasagne serveres med hvidkålsråkost med ananas og persille	Ymerfromage serveres med kirsebærsauce
Onsdag 4. marts	Dampet fisk serveres med limesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med mandariner	Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
Torsdag 5. marts Fransk international dag	Coq au vin (kylling) serveres med kartoffelmos med persille og kogte haricot verts	Crêpe Suzette serveres med appelsinsauce og mandelsplitter
Fredag 6. marts	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og dampet blomkål	Kartoffel-porresuppe serveres med bacon crunch
Lørdag 7. marts	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix	Ananasfromage pyntet med flødeskum og chokolade
Søndag 8. marts	Benløse fugle i skysauce serveres med kogte kartofler, syltede drueagurker og dampet broccoli	Blommegrød 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

Varm Menu for uge 11

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 9. marts	Kogt kylling serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hønsekødssuppe med kød, melboller og urter
Tirsdag 10. marts	Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder	Frugtsalat pyntet med chokodrys
Onsdag 11. marts	Rullesteg med persille (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkålsråkost	Hindbærdessert pyntet med flødeskum og tørret hindbær
Torsdag 12. marts	Stegt paneret fisk serveres med reje-aspargessauce, stegte ovn kartofler og grøn spidskålssalat med dild og ærter	Stikkelsbægrød serveres med fløde
Fredag 13. marts	Boller i karri (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum
Lørdag 14. marts	Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet romanescoblanding	Chokoladebudding pyntet med flødeskum
Søndag 15. marts	Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede græskar	Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr



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

Varm Menu for uge 12

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 16. marts	Stegt paneret skinkeschnitzel (grisekød) serveres med paprikasauce, løse ris og dampet broccoli	Svesketrifli pyntet med flødeskum
Tirsdag 17. marts	Frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål og kogte kartofler	Solbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 18. marts	Fish & chips serveres med sauce tartare og gulerodsråkost med persille	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 19. marts	Kylling teryaki serveres med orientalsk sauce, stegte nudler og dampede majs	Tomatsuppe serveres med croutoner
Fredag 20. marts	Marinerede revelsben (grisekød) serveres med skysauce, rösti kartofler og coleslaw	Rejecocktail serveres med salat, citron, dressing og flûte
Lørdag 21. marts	Bøf bourguignon (okse,- grisekød) serveres med bagt kartoffelmos og dampet broccoli	Pistaciefromage pyntet med flødeskum og chokodrys
Søndag 22. marts	Kogt sprængt nakke (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hjemmelavet is 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.

Varm Menu for uge 13

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 23. marts	Kalvehjerter (indmad) serveres med flødesauce, kogte kartofler og bagte rødbeder	Hindbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 24. marts	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med persille Grundet påskefrokokost er caféerne på Lindehaven, Lundehaven og Egely lukket	Bagt æblekage serveres med cremefraiche Caféerne på Sønderhaven og Rosenhaven har åbent men sælger kun smørrebrød
Onsdag 25. marts	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Nougatis serveres med vafler
Torsdag 26. marts	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med persille	Bagt æblekage serveres med cremefraiche
Fredag 27. marts	Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter	Henkogt pære serveres med karamelflødeskum
Lørdag 28. marts	Kalkunstroganoff serveres med rodfrugtemos og syltede grønne agurker	Chokolademousse pyntet med flødeskum og jordbærkrymmel
Søndag 29. marts	Hakkebøf i brun sauce serveres med bløde løg, kogte kartofler og dampet blomkål	Jordbærgrød 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.

Varm Menu for uge 14

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 30. marts	Kotelet i champignon a la creme (grisekød) serveres med løse ris og kogte bønner	Broccolisuppe serveres med flûte
Tirsdag 31. marts	Grøntsagsgryde med squash serveres med kartoffelmos og syltede asier	Tunmousse serveres med salat, citron og flûte



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