



60-90% økologi

Varm Menu for uge 09

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 24. februar	Brunkål servers med kogt spræng 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
Lørdag 1. marts	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Æblegrød serveres med fløde
Søndag 2. marts Fastelavn	Kalvegryde serveres med kogte kartofler og syltede asier	Pære Belle Helene



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 10

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 3. marts Fastelavn	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat	Solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 4. marts	Forloren and (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og æble-sellerisalat	Kærnemælkssuppe med rosiner
Onsdag 5. marts	Brændende kærlighed (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder	Brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 6. marts	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og bagte rodfrugter	Alliancegrød serveres med fløde
Fredag 7. marts	Stegt fisk serveres med limesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med mandarin	kartoffel-porresuppe serveres med crunch af bacon
Lørdag 8. marts	Kogt hamburgerryg serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix	Ananasfromage pyntet med flødeskum
Søndag 9. marts	Benløse fugle i skysauce (grisekød) serveres med kogte kartofler og syltede drueagurker	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 11

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 10. marts	Gule ærter serveres med kogt flæsk (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder	Frugtsalat pyntet med choko-drys
Tirsdag 11. marts	Kødboller (grisekød) serveres med karrysauce, løse ris og dampede ærter	Muldvarpeskud pyntet med flødeskum
Onsdag 12. marts	Kogt kylling serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Høsekødssuppe med urter og kød,- melboller
Torsdag 13. marts	Stegt fisk serveres med reje-aspargessauce, stegte ovn kartofler og grøn spidskålssalat med ærter og dild	Risengrød serveres med kanelsukker og smør
Fredag 14. marts	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Rejecocktail serveres med flûte
Lørdag 15. marts	Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede græskar	Vanillebudding serveres med saftsauce
Søndag 16. marts	Kogt sprængt nakke (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder	Nougatmousse 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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 12

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 17. marts	Stegt paneret skinkeschnitzel (grisekød) serveres med paprikasauce, løse ris og dampede broccoli	Ærtesuppe serveres med flødepeberrod
Tirsdag 18. marts	Farseret porre (grisekød) serveres med muskatsauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix	Marengs med hindbærskum
Onsdag 19. marts	Grøntsagslasagne serveres med hvidkålsråkost med ananas og persille	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 20. marts International dag Frankrig	Coq au vin (kylling) serveres med persillekartoffelmos og dampede haricot verts	Crepe suzette serveres med appelsinsauce og mandler
Fredag 21. marts	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med persille	Blåbærsuppe serveres med flødeskum
Lørdag 22. marts	Enebærgryde (grisekød) serveres med bagt kartoffelmos og dampet broccoli	Citronfromage pyntet med flødeskum og chokodrys
Søndag 23. marts	Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet romanescoblanding	Hjemmelavet is 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 13

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 24. marts	Stegte kalvehjerter i flødesauce (indmad) serveres med kogte kartofler og bagte rødbeder	Gulerodssuppe serveres med flûte
Tirsdag 25. marts	Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Kirsebærdessert pyntet med flødeskum
Onsdag 26. marts	Svensk pølseret (grisekød) serveres med ærter og rugbrød	Henkogt ananas og fersken serveres med flødeskum
Torsdag 27. marts	Fish & chips serveres med sauce tartare og gulerodsråkost med persille	Lun æbletærte serveres med creme fraiche
Fredag 28. marts	Kylling teryaki serveres med orientalsksauce, stegte ris og dampede majs	Tomatsuppe med nudler
Lørdag 29. marts	Hakkebøf i brun sauce (oksekød) serveres med bløde løg, kogte kartofler og dampet blomkål	Hvid chokolademousse pyntet med lemoncurd og citronmelisse
Søndag 30. marts	Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og syltet agurk	Skovbægrød 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 14

Dato

Hovedret
63,- kr.

Forret/dessert
13,- kr.

Mandag
31. marts

Marinerede revelsben (grisekød) serveres med skysauce, stegte ovn kartofler og coleslaw

Jordskoksuppe serveres med crunch af bacon



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