



60-90% økologi

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
Onsdag 1. april	Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat	Pandekager serveres med syltetøj
Skær- Torsdag 2. april	Lammekølle serveres med skysauce, kogte kartofler og tzatziki	Alliancegrød serveres med fløde
Lang- Fredag 3. april	Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede broccoli	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Lørdag 4. april	Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner	Citronfromage pyntet med flødeskum
Påskedag 5. april	Stegt kylling serveres med kyllingskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Æblegrød serveres med fløde

God appetit



**GOD
PÅSKE**

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



Varm Menu for uge 15

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Påskedag 2. 6. april	Dampet laks serveres med hollandsesauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges	Sorbetis serveres med vafler
Tirsdag 7. april	Kalkunschnitzel serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter	Blomkålssuppe serveres med flûte
Onsdag 8. april	Stegt medister (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte rodfrugter	Æble-rabarbersuppe serveres med flødeskum
Torsdag 9. april	Stegt kalvelever (indmad, kalvekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat	Frugtsalat pyntet med chokodrys
Fredag 10. april	Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med blandet salat og dressing	Vanillebudding serveres med kirsebærsauce
Lørdag 11. april	Kyllingebryst serveres med paprikasauce, løse ris og dampet broccoli	Bagte pære med smuldredej
Søndag 12. april	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med cremet aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding	Bananasplit

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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 16

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 13. april	Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og bagte rødbeder	Solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 14. april	Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og gulerodsråkost med ananas	Jordbærdessert
Onsdag 15. april	Biksemad (grisekød) serveres med brun sauce, rugbrød og syltede rødbeder	Champignonsuppe serveres med flûte
Torsdag 16. april	Fylt rødspætte serveres med hummersauce, stegte ovnkartofler og blandet salat	Rabarbertrifli pyntet med flødeskum
Fredag 17. april	Kyllingegryde med pikantost serveres med kogt pasta og persilledrys	Rejcocktail serveres med dressing og flûte
Lørdag 18. april	Kotelet i fad med tomatsauce (grisekød) serveres med løse ris og dampet blomkål	Kærnemælksfromage serveres med frugtkompot
Søndag 19. april	Oksesteg serveres med pebersauce, kogte kartofler og dampede bønner	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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 17

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 20. april	Pølser (grisekød) serveres med varm kartoffelsalat og spidskålssalat med ærter, persille	Rabarbergrød serveres med fløde
Tirsdag 21. april	Kyllingefarsbrød serveres med skysauce, kogte kartofler og bagte gulerødder	Høsekødssuppe med kød,- melboller og urter
Onsdag 22. april	Fiskelasagne med spinat serveres med blandet salat og dressing	Tyttebærris med flødeskum
Torsdag 23. april	Mørbradgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Fredag 24. april	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål og kogte kartofler	Kold appelsinsuppe serveres med vanilleis
Lørdag 25. april	Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og waldorffsalat	Chokolademousse pyntet med flødeskum og chokolade
Søndag 26. april	Marineret kalkun serveres med paprikasauce, kogt pasta og dampet broccoli	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



60-90% økologi

Varm Menu for uge 18

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 27. april	Chili sin carne serveres med løse ris, blandet salat og dressing	Koldskål serveres med kammerjunkere
Tirsdag 28. april	Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Tomatsuppe serveres med flûte
Onsdag 29. april	Krebinet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogte kartofler	Skovbærgrød servers med fløde
Torsdag 30. april	Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, kogte kartofler og spidskålssalat	Varme hveder serveres med smør



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