



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	Krebnet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogte kartofler	Skovbærgrød serveres med fløde
Torsdag 30. april	Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, kogte kartofler og spidskålssalat	Varme hveder serveres med smør
Fredag 1. maj	Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og rødbedesalat	Vanillebudding serveres med kirsebærsauce
Lørdag 2. maj	Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet blomkål	Hjemmelavet is serveres med vafler
Søndag 3. maj	Kogt skinke (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding	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



60-90% økologi

## Varm Menu for uge 19

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 4. maj	Forårsfarsbrød (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og blandet salat	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Tirsdag 5. maj	Mangogryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Kold rabarbersuppe serveres med flødeskum
Onsdag 6. maj	Stegt paneret fisk serveres med citronsaucе, kogte kartofler og gulerodsråkost med dild	Hindbærgrød serveres med fløde
Torsdag 7. maj	Kogt sprængt oksekød serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte bønner	Oksekødssuppe med kød,-melboller og urter
Fredag 8. maj	Kylling teryaki serveres med orientalsk sauce og stegte ris	Brombærdessert pyntet med flødeskum
Lørdag 9. maj	Stegt paneret kamkotelet (grisekød) serveres med champignonsauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Pannacotta serveres med karamelsauce
Søndag 10. maj	Krydret nakke (grisekød) serveres med timiansauce, kartoffel kroetter og dampet blomkålsblanding	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 20

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 11. maj	Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og dampede ærter	Bagt æblekage serveres med kanelflødeskum
Tirsdag 12. maj	Champignonfrikadeller serveres med kogte kartofler, basilikumsauce og bøttesalat med fetaost	Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 13. maj	Dampet fiskerulle med laksefyld serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges	Rødgrød serveres med fløde
Kristihimmelfartsdag 14. maj	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og dampede karotter	Moccafroage pyntet med flødeskum og chokobønne
Fredag 15. maj	Græsk farsbrød (lamme- og grisekød) serveres med tomatsauce, stegte ovn kartofler og tzatziki	Broccolisuppe serveres med flûte
Lørdag 16. maj	Gullasch (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier	Bondepige med slør pyntet med flødeskum
Søndag 17. maj	Stegt kylling serveres med kyllingesky sauce, kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot	Pandekager med syltetøj



**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 21

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
Mandag 18. maj	Kalkunkrebnet serveres med skysauce, brasede kartofler og dampede ærter	Henkogt pære serveres med makronflødeskum
Tirsdag 19. maj	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Solbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 20. maj	Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og grøn salat med dressing	Rabarbertrifli pyntet med flødeskum
Torsdag 21. maj	Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og hvidkålsråkost med soltørrede tomater, basilikum	Rejecocktail serveres med flûte
Fredag 22. maj	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder	Chia kokosdessert med æblegrød
Lørdag 23. maj	Oksesteg serveres med pebersauce, rösti kartofler og kogte bønner	Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum
Pinsedag 24. maj	Marineret kalkunbryst serveres med flødekartofler og dampede broccoli	Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød



**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 22

Dato	Hovedret 66,- kr.	Forret/dessert 14,- kr.
------	----------------------	----------------------------

2. Pinsedag 25. maj	Mørbradbøf (grisekød) serveres med cremet champignonsauce, kogte kartofler og syltede asier	Hjemmelavet is serveres med vafler
------------------------	---	------------------------------------

Tirsdag 26. maj	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og kogte gulerødder	Kartoffel-porresuppe serveres med flûte
--------------------	---	---

Onsdag 27. maj	Indisk dahl serveres med løse ris og naanbrød	Koldskål serveres med kammerjunkere
-------------------	---	-------------------------------------

Torsdag 28. maj	Stegt paneret fisk serveres med reje-dildsauce, koge kartofler og spidskålsrækost med ærter	Bagte blommer serveres med råcreme
--------------------	---	------------------------------------

Fredag 29. maj	Lasagne serveres med grøn salat med oliven og olie-eddikedressing	Æblesuppe serveres med kanelflødeskum
-------------------	---	---------------------------------------

Lørdag 30. maj	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Ananasfromage pyntet med flødeskum
-------------------	---	------------------------------------

Søndag 31. maj	Kyllingefilet i tomatsauce serveres med stegte ovn kartofler og dampet majsblanding	Rabarbergrød 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