

Varm Menu for uge 22

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 26. maj	Oksesteg serveres med pebersauce, rösti kartofler og kogte bønner	Hjemmelavet is serveres med vafler
Tirsdag 27. maj	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuede gulerødder og ærter og kogte kartofler	Koldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 28. maj	Dampet fiskerulle med laksefyld serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampede friske grønne asparges	Bagte blomster serveres med råcreme
Kristi himmel- farts dag 29. maj	Kogt hamburgerryg serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter	Moccafromage pyntes med flødeskum og chokobønne
Fredag 30. maj	Grøntsagslasagne serveres med spidkålssalat med dild og ærter	Jordskoksuppe serveres med bacon crunch (grisekød)
Lørdag 31. maj	Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner	Jordbærgrød serveres med fløde
Søndag 1. juni	Kyllingefilet i tomat sauce serveres med løse ris og dampet majsblanding	Henkogte pærer serveres med makronflødeskum



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 23

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 2. juni	Husarsteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding	Frugtsalat
Tirsdag 3. juni	Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli	Hindbærkoldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 4. juni	Hjertegullasch (kalveindmad) serveres med kogte kartofler og syltede rødbeder	Stikkelsbærgrød serveres med fløde
Grund- lovsdag 5. juni	Stegt krebinet (grisekød) serveres med smørsauce, kogte kartofler og dampet blomkål	Kold rabarbersuppe serveres med vanille-cremefraiche
Fredag 6. juni	Farserede porrer (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomatsalat	Aspargessuppe serveres med flûte
Lørdag 7. juni	Fyldte pandekager med oksekød serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing	Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade
Pinsedag 8. juni	Kyllingestroganoff serveres med kogte kartofler og syltet drueagurk	Solbærgrød 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

Varm Menu for uge 24

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
2. pinse- dag 9. juni	Hvidløgsmarineret svinekam (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede ærter	Marengs med flødeskum og jordbær
Tirsdag 10. juni	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med purløg og grøn salat med "mormordressing"	Koldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 11. juni	Paneret stegt fisk serveres med sauce tartare, kogte kartofler og bagte gulerødder	Jordbærdessert
Torsdag 12. juni	Grøntsagsgryde med squash og røget paprika serveres med kartoffelmos og bagte tomater	Isvafler
Fredag 13. juni	Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, syltede rødløg, sennep og ketchup	Rabarbergrød serveres med fløde
Lørdag 14. juni	Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding	Chokolademousse pyntet med flødeskum og hindbær
Valde- marsdag Søndag 15. juni	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, nye kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot	Alliancegrød 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

Varm Menu for uge 25

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 16. juni	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Tirsdag 17. juni	Kødboller i karrysauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Kold blåbærsuppe serveres med vanille-cremefraiche
Onsdag 18. juni	Lasagne (oksekød) serveres med flûte og salat med flødedressing	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 19. juni	Fiskefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomatsalat	Koldskål serveres med kammerjunkere
Fredag 20. juni	Amerikansk farsbrød (oksekød) serveres med basilikumsauce, kogte kartofler og dampet blomkål	Klar oksekødssuppe med mel,- kødboller og urter
Lørdag 21. juni	Mørbradbøf i flødechampignonsauce (grisekød) serveres med rösti kartofler og dampet broccoli	Koldskålsfromage serveres med jordbærsauce
Søndag 22. juni	Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder	Hjemmelavet is serveres med saltkaramelsauce



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 26

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Sankt Hans 23. juni	Stegte/grillede marinerede spareribs og pølser (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og blandet salat med olie-eddikedressing	Friske jordbær serveres med fløde
Tirsdag 24. juni	Kartoffelmoussaka (oksekød) serveres med grøn spidskålssalat	Tunmousse pyntet med dild, citron serveres med flûte
Onsdag 25. juni	Dampet fisk i hummersauce serveres med kogte kartofler og dampede friske grønne asparges	Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere
Torsdag 26. juni	Hønsefrikassé serveres med kogte kartofler og grønt drys	Blommegrød serveres med fløde
Fredag 27. juni	Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og grøn salat med flødedressing	Friske jordbær serveres med fløde
Lørdag 28. juni	Forloren hare (grise,- kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og dampet romanescokål	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Søndag 29. juni	Gammeldags oksesteg serveres med skysauce, rösti kartofler og kogte bønner	Appelsinfromage pyntet med flødeskum og appelsin



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 27

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 30. juni	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og blomkålssalat	Friske jordbær 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