

Varm Menu for uge 36

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 1. september	Marineret kalkun serveres med flødekartofler og tomatsalat	Bananasplit pyntet med flødeskum
Tirsdag 2. september	Amerikansk farsbrød (oksekød) serveres med tomatsauce, stegte ovn kartofler og dampet blomkål	Alliancegrød serveres med fløde
Onsdag 3. september	Stegt fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og kogt grøntblanding	Koldskål serveres med kammerjunkere
Torsdag 4. september	Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og grøn salat med creme fraiche dressing	Frugtsalat pyntet med chokodrys
Fredag 5. september	Boller i karri (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter	Pandekage serveres med syltetøj
Lørdag 6. september	Vikingegryde med kylling (kyllinge- og grisekød) serveres med kogte kartofler og kikærtesalat	Stikkelsbærgrød serveres med fløde
Søndag 7. september	Forloren hare (kalve- og grisekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, dampet blomkål og syltede tyttebær	Hjemmelavet is serveres med isvafler



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 37

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 8. september	Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brunsauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Æble-rabarbersuppe serveres med vanille cremefraiche
Tirsdag 9. september	Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål	Jordbærkoldskål
Onsdag 10. september	Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille	Hindbærgrød serveres med fløde
Torsdag 11. september International dag Kroatien	Kroatisk cevapcici (grisekød) serveres med løse ris, ajvar (relish af peberfrugt) og syltet løg/agurk i cremefraiche	Princes krofne (vandbakkelse med vanillecreme)
Fredag 12. september	Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og bagte rødbeder	Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé
Lørdag 13. september	Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat	Ananasfromage pyntet med flødeskum og skovsyre
Søndag 14. september	Mørbradbøf i flødechampignonsauce serveres med kartoffel krokette og syltede asier	Blåbærgrød 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 38

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 15. september	Thai massaman med kylling serveres med nudler og asiatisk agurkesalat	Hyldebærssuppe serveres med tvebakker
Tirsdag 16. september	Grønsags Shepard's Pie serveres med grøn salat med creme fraiche dressing	Koldskål serveres med kammerjunkere
Onsdag 17. september	Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og syltede grønne tomater	Rødgrød serveres med fløde
Torsdag 18. september	Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampet broccoli	Cremet tomatsuppe med suppenudler serveres med flûte
Fredag 19. september	Karrykål (oksekød) serveres med rugbrød	Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme
Lørdag 20. september	Mangogryde med svinekød serveres med løse ris og dampet grøntsagsmix	Blommegrød serveres med fløde
Søndag 21. september	Kogt sprængt kalkunbryst serveres med flødestuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter	Citronfromage 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

Varm Menu for uge 39 - Sanseuge

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 22. september	Marinerede revelsben (grisekød)(kan evt. grilles) serveres med kold kartoffelsalat og 1/2 bagte tomater	Hummerbisque serveres med kørveldrys og croutoner
Tirsdag 23. september	Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå og ristede løg, ketchup og sennep	Panna cotta serveres med jordbærcoulis med esdragon og hyldeblomst
Onsdag 24. september Madens dag Orange tema	Stegt kylling serveres med appelsin- ingefærsauce, bulgur med mynte, bagte løg og gulerødder	Græskarsuppe med røde linser serveres med skyr og dukkah
Torsdag 25. september	Gammeldags flæsketeg med svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler, hjemmelavet rødkål og kartoffelchips	Rejecocktail med dressing serveres med flûte
Fredag 26. september	Hakkebøf (oksekød)(kan evt. steges på afdeling) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og syltede asier	Lav selv Gammeldags isvafler med flødeskum og krymmel
Lørdag 27. september	Bøf bourguignon (okse- og grisekød) serveres med kartoffelmos og kogte bønner	Solbærgrød serveres med fløde
Søndag 28. september	Glaseret skinke (grisekød) serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep	Belgisk vaffel serveres med is og jordbærsyltetøj



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 40

Dato	Hovedret 63,- kr.	Forret/dessert 13,- kr.
Mandag 29. september	Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og gulerodsråkost med persille	Henkogte pærer serveres med karamelflodeskum
Tirsdag 30. september	Hollandsk Stampot (grov kartoffelmos med søde kartofler og løg) serveres med kålpølser (grisekød) og kålsalat	Blåbærsuppe serveres med flodeskum



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