

## Varm Menu for uge 44

| Dato                                 | Hovedret<br>63,- kr.                                                                                      | Forret/dessert<br>13,- kr.                                  |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>27.<br>oktober             | Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder med solbær | Hybensuppe serveres med flødeskum                           |
| Tirsdag<br>28.<br>oktober            | Lasagne (oksekød) serveres med grønkålssalat                                                              | Banoffepie (banan og karamel)                               |
| Onsdag<br>29.<br>oktober             | Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder                     | Pannacotta serveres med æblekompot                          |
| Torsdag<br>30.<br>oktober            | Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille              | Pærer med hindbærskum serveres med små marengs og chokodrys |
| Fredag<br>31.<br>oktober<br>Haloween | Benløse fugle (grisekød) i sauce serveres med sød kartoffelmos og rødkålssalat med tyttebær               | Græskarsuppe serveres med flûte                             |
| Lørdag<br>1.<br>november             | Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, stegte ovn kartofler og bagte rodfrugter       | Citronfromage pyntet med flødeskum og chokopynt             |
| Søndag<br>2.<br>november             | Thai massaman med kylling serveres med løse ris og asiatisk agurkesalat                                   | Blommegrød 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 45

| Dato                      | Hovedret<br>63,- kr.                                                                                 | Forret/dessert<br>13,- kr.                 |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Mandag<br>3.<br>november  | Pandestegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og syltede rødbeder | Hyldebærssuppe serveres med tvebakker      |
| Tirsdag<br>4.<br>november | Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier                                  | Tiramisu                                   |
| Onsdag<br>5.<br>november  | Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med gulerodsråkost                                          | Chokoladebudding pyntet med flødeskum      |
| Torsdag<br>6.<br>november | Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampet broccoli                      | Jordbæris serveres med vafler              |
| Fredag<br>7.<br>november  | Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder                         | Hønsekødssuppe med kød, melboller og urter |
| Lørdag<br>8.<br>november  | Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter           | Kærnemælksfromage serveres med frugtkompot |
| Søndag<br>9.<br>november  | Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys                               | Solbægrød 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 46

| Dato                                | Hovedret<br>63,- kr.                                                                                       | Forret/dessert<br>13,- kr.                             |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Mortens<br>aften<br>10.<br>november | Stegt andebryst serveres med<br>andeskysauce, kogte kartofler, brunede<br>kartofler og hjemme lavet rødkål | Gammeldags æblekage<br>pyntet med flødeskum og<br>gelé |
| Tirsdag<br>11.<br>november          | Kylling teryaki serveres med<br>orientalsksauce, stegte ris og dampede<br>ærter                            | Rejecocktail serveres med<br>flûte                     |
| Onsdag<br>12.<br>november           | Forloren hare (kalve- og grisekød) serveres<br>med vildtsauce, kogte kartofler og æble-<br>sellerisalat    | Græsk yoghurt dessert med<br>solbærgelé og kikseknas   |
| Torsdag<br>13.<br>november          | Stegt paneret fisk serveres med<br>kaperssauce, kogte kartofler og bagte<br>gulerødder                     | Tomatsuppe med<br>porreringe                           |
| Fredag<br>14.<br>november           | Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde<br>løg, skysauce, kogte kartofler og<br>blomkålssalat                | Henkogt pære serveres med<br>karamelflødeskum          |
| Lørdag<br>15.<br>november           | Stegt kalverulle serveres med pebersauce,<br>stegte ovn kartofler og rødkålsråkost med<br>tyttebær         | Moccafromage pyntet med<br>flødeskum og chokobønne     |
| Søndag<br>16.<br>november           | Kalkunstroganoff serveres med<br>kartoffelmos og dampet broccoli                                           | Pandekage serveres med<br>syltetøj                     |



**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 47

| Dato                       | Hovedret<br>63,- kr.                                                                    | Forret/dessert<br>13,- kr.                |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Mandag<br>17.<br>november  | Krebinet (grisekød) serveres med stuvet blomkål, kogte kartofler og grønt drys          | Sveskegrød serveres med fløde             |
| Tirsdag<br>18.<br>november | Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampede ærter     | Blåbærsuppe serveres med flødeskum        |
| Onsdag<br>19.<br>november  | Kogt oksekød serveres med sur-sødsauce, kogte kartofler og dampede bønner               | Oksekødssuppe med kød, melboller og urter |
| Torsdag<br>20.<br>november | Vildtgryde (dyrekød) serveres med kartoffelmos med pastinak og løg, og bagte rødbeder   | Alliancegrød serveres med fløde           |
| Fredag<br>21.<br>november  | Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat | Jordbærdessert pyntet med flødeskum       |
| Lørdag<br>22.<br>november  | Spansk mørbradgryde med chorizo (grisekød) serveres med løse ris og broccolisalat       | Fløderand serveres med chokoladesauce     |
| Søndag<br>23.<br>november  | Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder     | 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**

## Varm Menu for uge 48

| Dato                                   | Hovedret<br>63,- kr.                                                                                | Forret/dessert<br>13,- kr.                                  |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>24.<br>november              | Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og bønner                                    | Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme              |
| Tirsdag<br>25.<br>november             | Hjerter i flødesauce (indmad, kalvekød) serveres med kartoffelmos, dampet blomkål og syltet græskar | Jordbærgrød serveres med fløde                              |
| Onsdag<br>26.<br>november              | Flæskesteg med sprød svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål   | Ris a la mande serveres med kirsebærsauce                   |
| Torsdag<br>27.<br>november             | Dampet fisk serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og grønkålssalat                       | Kartoffelporresuppe serveres med crunch af bacon (grisekød) |
| Fredag<br>28.<br>november              | Beluga Bolognesesauce serveres med kogt pasta, oliven, revet parmesan og frisk basilikum            | Frugtsalat pyntet med chokoladedrys                         |
| Lørdag<br>29.<br>november              | Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede grønne tomater                              | Ymerfromage serveres med kirsebærsauce                      |
| Søndag<br>1. advent<br>30.<br>november | Hamburgerryg serveres med grønlankål, brunede kartofler og sennep                                   | Bagt pære med smuldrede j serveres med is                   |



**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**