

Varm Menu for uge 48

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. november	Ældrekost Brunkål serveret med kogt flæsk (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder Blød kost speciel brunkål, speciel hamburgerryg á blødt kød, rødbeder i fine tern	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost henkogt fersken serveres med råcreme
Tirsdag 28. november	Ældrekost Kødboller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys Blød kost som ældrekost	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost som ældrekost
Onsdag 29. november	Ældrekost Stegt fisk serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og grønkålssalat Blød kost speciel rejesauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Bagt æblekage serveres med flødeskum Blød kost som ældrekost
Torsdag 30. november	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost speciel stegt kylling á blødt kylling, agurkerelish	Ældrekost Kartoffelporresuppe serveres med crunch af bacon Blød kost specielle kartoffelsuppe, blød crunch á blødt kød
Fredag 1. december	Ældrekost Risengrød serveres med smørklat og kanelsukker Blød kost som ældrekost	Ældrekost Æbleskiver serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekost
Lørdag 2. december	Ældrekost Kotelet i paprikasauce (grisekød) serveres med løse ris og dampet blomkål Blød kost speciel kotelet i paprikasauce á blødt kød	Ældrekost Ymerfromage serveres med kirsebærsauce Blød kost siet kirsebærsauce
Søndag 3. December 1. søndag i advent	Ældrekost Stegt marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Speciel stegt kylling á blødt kød	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost som ældrekost

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Varm Menu for uge 49

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 4. december	Ældrekost Stegt julemedister (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost speciel blød medisterpølse	Ældrekost Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost som ældrekost
Tirsdag 5. december	Ældrekost Grøntsagslasagne serveres med spidskålråkost med ananas Blød kost specielle kogte grøntsager	Ældrekost Oksekødssuppe med kød-, melboller og urter Blød kost speciel oksekødssuppe med kød-, melboller og urter % porre
Onsdag 6. december	Ældrekost Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos med persille og dampede ærter Blød kost speciel kyllingestroganoff med blødt kød, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Chokoladebudding pyntet med flødeskum og chokoladebønne Blød kost som ældrekost
Torsdag 7. december	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og grønt drys Blød kost lys sauce, hakket dampet kål	Ældrekost Marengsreder serveres med hindbærskum og chokodrys Blød kost som ældrekost
Fredag 8. december	Ældrekost Stegt fiskekrebinet serveres med kaperssauce, kogte kartofler og gulerødsråkost Blød kost kogte gulerødder	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Speciel alliancegrød
Lørdag 9. december	Ældrekost Gammeldags oksesteg serveres med rødvinssauce, røsti kartofler og kogte bønner Blød kost speciel oksesteg á blødt kød, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Tiramisu Blød kost som ældrekost
Søndag 10. december 2. søndag i advent	Ældrekost Kyllingefarsbrød (kylling og grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost specielle gulerødder	Ældrekost Belgiske vafler serveres med is og jordbærsyltetøj Blød kost Is med jordbærsyltetøj

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Varm Menu for uge 50

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 11. december	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og syltede rødbeder Blød kost specielle bløde løg	Ældrekost Æblesuppe serveres med kanelflødeskum Blød kost som ældrekost
Tirsdag 12. december	Ældrekost Boller i karrysauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost specielle kogte grøntsager	Ældrekost Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost speciel svesketrifli pyntet med flødeskum
Onsdag 13. December Luciadag	Ældrekost Pandestegte fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og rosenkålssalat Blød kost kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Blåbærmousse pyntet med blåbær Blød kost speciel blåbærmousse
Torsdag 14. december	Ældrekost Forlorne hjerper (oksekød, kalve indmad) serveres med flødesauce, kogte kartofler og kogte bønner Blød kost specielle kogte grøntsager	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost siet solbærgrød
Fredag 15. december	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat Blød kost speciel stegt flæsk á blødt kød, speciel rødbedesalat	Ældrekost Tomatsuppe serveres med flûte Blød kost speciel tomatsuppe
Lørdag 16. december	Ældrekost Kylling i sennepssauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli Blød kost speciel kylling i sennepssauce á blødt kød	Ældrekost Bondepige med slør Blød kost som ældrekost
Søndag 17. December 3. søndag i advent	Ældrekost Braiserede svinekæber (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede grønne tomater Blød kost specielle svinekæber á blødt kød	Ældrekost Ananasfromage pyntet med flødeskum og chokopynt Blød kost speciel ananasfromage pyntet med flødeskum

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Varm Menu for uge 51

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 18. december	Ældrekest Gule ærter serveres med kogt flæsk (grisekød), kogt medisterpølse (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder Blød kost specielle gule ærter, speciel kogt flæsk á blødt kød, blød medisterpølse, rødbeder i fine tern	Ældrekest Fruktcocktail serveres med råcreme Blød kost som ældrekest
Tirsdag 19. december	Ældrekest Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og grønkålssalat Blød kost specielle grøntsager	Ældrekest Risengrød serveres med smørklat og kanelsukker Blød kost som ældrekest
Onsdag 20. december	Ældrekest Kogt kylling serveres med lys sauce kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost speciel kogt kylling á blødt kød	Ældrekest Hønskødssuppe med kød-, melboller og urter Blød kost speciel hønskødssuppe med ød-, melboller og urter % porre
Torsdag 21. december	Ældrekest Stegt fisk serveres med hummersauce, stegte ovn kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost som ældrekest
Fredag 22. december	Ældrekest Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder Blød kost rødbeder i fine tern	Ældrekest Æbleskiver serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekest
Lørdag 23. december Lille juleaften	Ældrekest Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og broccolisalat Blød kost speciel blød glaseret hamburgerryg, speciel broccolisalat	Ældrekest Henkogt ananas og fersken serveres med flødeskum Blød kost henkogt fersken serveres med flødeskum
Søndag 24. december 4. søndag i advent og juleaften	Ældrekest Stegt and og stegt flæsksteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler, brunede kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost speciel stegt and á blødt kød, speciel flæsksteg á blødt kød	Ældrekest Ris a la mande serveres med kirsebærsauce Blød kost speciel ris a la mande serveres med siet kirsebærsauce

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).

Varm Menu for uge 52

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 25. December Juledag	Ældrekest Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost speciel blød hamburgerryg, specielle gulerødder	Ældrekest Nougatmousse pyntet med flødeskum og kandiserede violer Blød kost som ældrekest
Tirsdag 26. December 2. juledag	Ældrekest Mørbradgryde (grisekød) serveres med løse ris og syltede drueagurker Blød kost speciel mørbradgryde med blødt kød, agurkerelish	Ældrekest Citronfromage i chokoladeskål pyntet med flødeskum og chokolade Blød kost som ældrekest
Onsdag 27. December	Ældrekest Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost speciel stegt kylling á blødt kød, agurkerelish	Ældrekest Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost speciel abrikosgrød
Torsdag 28. december	Ældrekest Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter Blød kost speciel skinkeschnitzel á blødt kød, kogte kartofler, specielle grøntsager	Ældrekest Henkogt pære serveres med vanilleis og chokoladesauce Blød kost som ældrekest
Fredag 29. december	Ældrekest Kogt torsk serveres med sennepssauce, kogte kartofler, hakkede rødbeder og hakket æg Blød kost som ældrekest	Ældrekest Vanillebudding serveres med saftsauce Blød kost Som ældrekest
Lørdag 30. december	Ældrekest Kogt sprængt kalkun serveres med lys sauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost speciel kogt kylling á blødt kød	Ældrekest Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost som ældrekest
Søndag 31. december nytårsaften	Ældrekest Oksemørbrad serveres med cremet svampesauce, rösti kartofler og dampet ærteblanding Blød kost speciel oksesteg á blødt kød, speciel svampesauce, kogte kartofler og specielle grøntsager	Ældrekest Islagkage Blød kost som ældrekest

God appetit

Ret til ændringer forbeholdes

Venlig hilsen
Køkken Ballerup



Alle dage er der speciel mad til de borgere der ikke spiser, ikke tåler ældrekosten eller ikke kan tygge/synke ældrekosten. Det er f.eks. retter uden grisekød, uden fisk, uden indmad, laktosefri (også andre allergier), vegetarkost med og uden kylling/fisk, blød kost og gratin kost (se menukort for gratin).