

Varm Menu for uge 01

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 29. december	Ældrekost Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost agurkerelish	Ældrekost Pære Belle Helene (vanilleis, henkogt pære og chokoladesauce) Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 30. december	Ældrekost Kogt torsk serveres med sennepssauce, kogte kartofler, hakkede rødbeder og hakket æg Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Nytårsaften 31. december	Ældrekost Oksemørbrad serveres med cremet svampesauce, røsti kartofler og dampet ærteblanding Blød kost Blød oksesteg, blød cremet svampesauce, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Islagkage Blød kost Som ældrekost
Nytårsdag 01. januar	Ældrekost Forloren skildpadde (grise,- og oksekød) serveres med 1/2 æg og brød Blød kost Blød forloren skildpadde	Ældrekost Æblegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Fredag 02. januar	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød stegt medisterpølse	Ældrekost Henkogt ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 03. januar	Ældrekost Svinekam stegt som vildt (grisekød) serveres med vildtsauce, røsti kartofler og æble-sellerisalat Blød kost Blød svinekam, kogte kartofler og blød æble-sellerisalat	Ældrekost Karamelis serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Søndag 04. januar	Ældrekost Gullasch (oksekød) serveres med kartoffelmos og kogte bønner Blød kost Blød gullasch, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Rødgrød servers 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).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 02

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 05. januar	Ældrekost Kalkunkrebinet serveres med estragonsauce, ovn kartofler og dampet broccoli Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Ærtesuppe serveres med flødepeberrod Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 06. januar	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og syltede rødbeder Blød kost Blød stuvet hvidkål, rødbeder i fine tern	Ældrekost Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 07. januar	Ældrekost Biksemad (grisekød) serveres med brun sauce og syltede rødbeder Blød kost Blød biksemad, rødbeder i fine tern	Ældrekost Panna cotta serveres med saltkaramelsauce Blød kost Som ældrekost
Torsdag 08. januar	Ældrekost Indisk vegetarisk curry serveres med løse ris og naanbrød Blød kost Blød indisk vegetarisk curry	Ældrekost Kardemommeis serveres med pistacie-chokodrys Blød kost Som ældrekost
Fredag 09. januar	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med mandarin Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Rådhuspandekager Blød kost Som ældrekost
Lørdag 10. januar	Ældrekost Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og dampet romaneskål Blød kost Blød indbagt mørbrad	Ældrekost Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokopynt Blød kost Som ældrekost
Søndag 11. januar	Ældrekost Kyllingestroganoff serveres med persillekartoffelmos og kogte bønner Blød kost Blød kyllingestroganoff, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Bagt æblekage serveres med flødeskum 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).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 03

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 12. januar	Ældrekost Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Sveskegrød serveres med fløde Blød kost Blød sveskegrød serveres med fløde
Tirsdag 13. januar	Ældrekost Dampet fisk i dildsauce serveres med ovn kartofler og gulerødsråkost med persille Blød kost Kogte kartofler, kogte gulerødder	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum og jordbær krymmel Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Onsdag 14. januar	Ældrekost Gule ærter serveres med kogt sprængt nakke (grisekød), sennep og syltede rødbeder Blød kost Bløde gule ærter, blød hamburgerryg, rødbeder i fine tern	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Torsdag 15. januar	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og hvidkålsråkost med soltørrede tomater, basilikum Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Tomatsuppe serveres med brød croutoner Blød kost Som ældrekost
Fredag 16. januar	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Lørdag 17. januar	Ældrekost Kalvesteg serveres med champignonsauce, røsti kartofler og dampet blomkål Blød kost Blød kalvesteg, blød champignonsauce, kogte kartofler	Ældrekost Chokoladebudding pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 18. januar	Ældrekost Forloren and (grise,- og kalvekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Cheesecake med appelsinsauce 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).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 04

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 19. januar	Ældrekost Kalkunschnitzel serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter Blød kost Blød kyllingeschnitzel, kogte kartofler og specielle kogte grøntsager	Ældrekost Jordbær-rabarbergrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 20. januar	Ældrekost Hofgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder Blød kost Blød hofgryde, rødbeder i fine tern	Ældrekost Henkogte pærer serveres med makronflødeskum Blød kost Som ældrekost
Onsdag 21. januar	Ældrekost Græsk farsbrød (grise,- og lammekød) serveres med basilikumsauce, ovn kartofler og spidskålsrårkost Blød kost Kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Græsk yoghurt fromage med solbærkompot og knas Blød kost Græsk yoghurt fromage med blød solbærkompot og knas
Torsdag 22. januar	Ældrekost Kartoffelmoussaka med auberginer serveres med blandet salat og dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Fredag 23. januar	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Kartoffel-porresuppe serveres med baconknas (grisekød) og purløg Blød kost Blød kartoffel-porresuppe serveres med blød hamburgerryg knas
Lørdag 24. januar	Ældrekost Benløse fugle (grisekød) i skysauce serveres med kogte kartofler, tyttebærsyltetøj og syltede asier Blød kost Bløde benløse fugle, agurkerelish, ribsgelé	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekost
Søndag 25. januar	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og kogte bønner Blød kost Blød stegt kylling, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Chokolademousse pyntet med flødeskum og kandiserede violer 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).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 05

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 26. januar	Ældrekost Stegt paneret kamkotelet (grisekød) serveres med champignonsauce, kogt pasta og rødbedesalat Blød kost Blød paneret kotelet, blød champignonsauce, blød rødbedesalat	Ældrekost Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde
Tirsdag 27. januar	Ældrekost Hjertegullasch (kalvekød, indmad) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker Blød kost Blød hjertemillionbøf, agurkerelish	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Onsdag 28. januar	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, ovn kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Muldvarpeskud pyntet med flødeskum Blød kost Blød muldvarpeskud pyntet med flødeskum
Torsdag 29. januar	Ældrekost Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekost Hønskødssuppe med kød,- melboller og urter Blød kost Blød Hønskødssuppe med kød,- melboller og bløde urter
Fredag 30. januar	Ældrekost Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og waldorffsalat Blød kost Ribsgelé, blød æble-sellerisalat	Ældrekost Rejecocktail serveres med dressing og flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med franskbrød
Lørdag 31. januar	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienødder 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).

Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.