

Varm Menu for uge 09

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 23. februar	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød glaseret hamburgerryg	Ældrekost Pandekage serveres med marmelade Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 24. februar	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Onsdag 25. februar	Ældrekost Beluga bolognesesauce serveres med kogt pasta, parmesanost, oliven og frisk basilikum Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Torsdag 26. februar	Ældrekost Skipperlabskovs (kalvekød) serveres med syltede rødbeder og purløg Blød kost Blød skipperlabskovs, rødbeder i fine tern	Ældrekost Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Som ældrekost
Fredag 27. februar	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost blød blomkålssalat	Ældrekost Hønsekødssuppe med kød,- melboller og urter Blød kost Blød hønsekødssuppe med kød,- melboller og bløde urter
Lørdag 28. februar	Ældrekost Stegt andebryst serveres med ingefær-orangesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt and, kogte kartofler	Ældrekost Æblegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 1. marts	Ældrekost Ananasgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød ananasgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Pære Belle Helene 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 10

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 2. marts	Ældrekest Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og solbær syltede rødbeder Blød kost Blød stegt paneret flæsk, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekest Marengs fyldt med hindbærskum Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 3. marts	Ældrekest Grøntsagslasagne serveres med hvidkålsråkost med ananas og persille Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Ymerfromage serveres med kirsebærsauce Blød kost Ymerfromage serveres med blød kirsebærsauce
Onsdag 4. marts	Ældrekest Dampet fisk serveres med limesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med mandariner Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekest Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekest
Torsdag 5. marts Fransk international dag	Ældrekest Coq au vin (kylling) serveres med kartoffelmos med persille og kogte haricot verts Blød kost Blød coq au vin, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Crêpe Suzette serveres med appelsinsauce og mandelsplitter Blød kost Crêpe Suzette serveres med appelsinsauce
Fredag 6. marts	Ældrekest Forloren hare (grise-, og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, syltede tyttebær og dampet blomkål Blød kost Ribsgelé	Ældrekest Kartoffel-porresuppe serveres med bacon crunch Blød kost Blød kartoffel-porresuppe med blød hamburgerryg crunch
Lørdag 7. marts	Ældrekest Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix Blød kost Blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Ananasfromage pyntet med flødeskum og chokolade Blød kost Blød ananasfromage pyntet med flødeskum og chokolade
Søndag 8. marts	Ældrekest Benløse fugle i skysauce (grisekød) serveres med kogte kartofler, syltede drueagurker og dampet broccoli Blød kost Bløde benløse fugle i skysauce, agurkerelish	Ældrekest Blommegrød serveres med fløde 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).
Kogte løse ris og kogt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 11

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 9. marts	Ældrekost Kogt kylling serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød kogt kylling	Ældrekost Hønsekødssuppe med kød, melboller og urter Blød kost Blød hønsekødssuppe med kød, melboller
Tirsdag 10. marts	Ældrekost Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), kogte kartofler, sennep og syltede rødbeder Blød kost Bløde gule ærter, blød medister, rødbeder i fine tern	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Onsdag 11. marts	Ældrekost Rullesteg med persille (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkålsråkost Blød kost Blød rullesteg, kogt rødkål	Ældrekost Hindbærdessert pyntet med flødeskum og tørret hindbær Blød kost Hindbærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 12. marts	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med reje-aspargessauce, stegte ovn kartofler og grøn spidskålssalat med dild og ærter Blød kost Blød reje-aspargessauce, kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde
Fredag 13. marts	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 14. marts	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet romanescoblanding Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Chokoladebudding pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 15. marts	Ældrekost Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede græskar Blød kost Blød bankekød, agurkerelish	Ældrekost Rabarbercrumble serveres med vanilleskyr Blød kost Æblecrumble serveres med vanilleskyr



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 12

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 16. marts	Ældrekost Stegt paneret skinkeschnitzel (grisekød) serveres med paprikasauce, løse ris og dampet broccoli Blød kost Blød paneret skinkeschnitzel, blød paprikasauce	Ældrekost Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli pyntet med flødeskum
Tirsdag 17. marts	Ældrekost Frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål og kogte kartofler Blød kost Blød stuvet hvidkål	Ældrekost Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 18. marts	Ældrekost Fish & chips serveres med sauce tartare og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte kartofler, kogte gulerødder	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 19. marts	Ældrekost Kylling teryaki serveres med orientalsk sauce, stegte nudler og dampede majs Blød kost Blød kylling teryaki, kogte grøntsager	Ældrekost Tomatsuppe serveres med croutoner Blød kost Som ældrekost
Fredag 20. marts	Ældrekost Marinerede revelsben (grisekød) serveres med skysauce, rösti kartofler og coleslaw Blød kost Bløde revelsben, kogte kartofler, blød coleslaw	Ældrekost Rejecocktail serveres med salat, citron, dressing og flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Lørdag 21. marts	Ældrekost Bøf bourguignon (okse,- grisekød) serveres med bagt kartoffelmos og dampet broccoli Blød kost Blød bøf bourguignon	Ældrekost Pistaciefromage pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Som ældrekost
Søndag 22. marts	Ældrekost Kogt sprængt nakke (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød hamburgerryg, blød aspargessauce	Ældrekost Hjemmelavet is serveres med vaffler 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 13

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 23. marts	Ældrekost Kalvehjerter (indmad) serveres med flødesauce, kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Kalvehjertemillionbøf, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 24. marts Påskefrokost	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte kartofler, koge gulerødder	Ældrekost Bagt æblekage serveres med cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Onsdag 25. marts	Ældrekost Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekost Nougatis serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Torsdag 26. marts Påskefrokost	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte kartofler, koge gulerødder	Ældrekost Bagt æblekage serveres med cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Fredag 27. marts	Ældrekost Svensk pølseret (grisekød) serveres med rugbrød og dampede ærter Blød kost Blød svensk pølseret, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt pære serveres med karamelflødeskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 28. marts	Ældrekost Kalkunstroganoff serveres med rodfrugtemos og syltede grønne agurker Blød kost Blød kyllingestroganoff, agurkerelish	Ældrekost Chokolademousse pyntet med flødeskum og jordbærkrymmel Blød kost Som ældrekost
Søndag 29. marts	Ældrekost Hakkebøf i brun sauce serveres med bløde løg, kogte kartofler og dampet blomkål Blød kost Specielle bløde løg	Ældrekost Jordbærgrød 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).

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

Varm Menu for uge 14

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 30. marts	Ældrekost Kotelet i champignon a la creme (grisekød) serveres med løse ris og kogte bønner Blød kost Blød kotelet i blød champignon a la creme, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Broccolisuppe serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 31. marts	Ældrekost Grøntsagsgryde med squash serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost Blød grøntsagsgryde, agurkerelish	Ældrekost Tunmousse serveres med salat, citron og flûte Blød kost Tunmousse serveres med toastbrød



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.