



60-90% økologi

## Varm Menu for uge 14

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 30. marts	<b>Ældrekost</b> Kotelet i champignon a la creme (grisekød) serveres med løse ris og kogte bønner <b>Blød kost</b> Blød kotelet i blød champignon a la creme, specielle kogte bønner	<b>Ældrekost</b> Broccolisuppe serveres med flûte <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 31. marts	<b>Ældrekost</b> Grøntsagsgryde med squash serveres med kartoffelmos og syltede asier <b>Blød kost</b> Blød grønssagsgryde, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Tunmousse serveres med salat, citron og flûte <b>Blød kost</b> Tunmousse serveres med toastbrød
Onsdag 1. april	<b>Ældrekost</b> Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat <b>Blød kost</b> Kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Pandekager serveres med syltetøj <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Skær- Torsdag 2. april	<b>Ældrekost</b> Lammekølle serveres med skysauce, kogte kartofler og tzatziki <b>Blød kost</b> Blød lammesteg	<b>Ældrekost</b> Alliancegrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Blød alliancegrød serveres med fløde
Lang- Fredag 3. april	<b>Ældrekost</b> Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede broccoli <b>Blød kost</b> Blød indbagt mørbrad	<b>Ældrekost</b> Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme <b>Blød kost</b> Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 4. april	<b>Ældrekost</b> Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner <b>Blød kost</b> Blød oksesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Citronfromage pyntet med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Påskedag 5. april	<b>Ældrekost</b> Stegt kylling serveres med kyllingesksauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat <b>Blød kost</b> Blød stegt kylling, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Æblegrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost

God appetit



GOD  
PÅSKE

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 15

Dato	Hovedret	Forret/dessert
2. Påskedag 6. april	<b>Ældrekost</b> Dampet laks serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges <b>Blød kost</b> Specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Sorbetis serveres med vafler  <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 7. april	<b>Ældrekost</b> Kalkunschnitzel serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter <b>Blød kost</b> Blød kyllingeschnitzel, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Blomkålssuppe serveres med flûte  <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 8. april	<b>Ældrekost</b> Stegt medister (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte rodfrugter <b>Blød kost</b> Blød stegt medister, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Æble-rabarbersuppe serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Torsdag 9. april	<b>Ældrekost</b> Stegt kalvelever (indmad, kalvekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat <b>Blød kost</b> Blød leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	<b>Ældrekost</b> Frugtsalat pyntet med chokodrys  <b>Blød kost</b> Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Fredag 10. april	<b>Ældrekost</b> Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med blandet salat og dressing <b>Blød kost</b> Blød kartoffelmoussaka, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Vanillebudding serveres med kirsebærsauce <b>Blød kost</b> Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Lørdag 11. april	<b>Ældrekost</b> Kyllingebryst serveres med paprikasauce, løse ris og dampet broccoli <b>Blød kost</b> Blød kyllingebryst	<b>Ældrekost</b> Bagte pære med smuldrede serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 12. april	<b>Ældrekost</b> Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med cremet aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding <b>Blød kost</b> Blød hamburgerryg, blød aspargessauce, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Bananasplit  <b>Blød kost</b> 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.



60-90% økologi

## Varm Menu for uge 16

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 13. april	<b>Ældrekost</b> Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og bagte rødbeder <b>Blød kost</b> Kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Solbærgrød servers med fløde <b>Blød kost</b> Blød solbærgrød servers med fløde
Tirsdag 14. april	<b>Ældrekost</b> Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og gulerodsråkost med ananas <b>Blød kost</b> Kogte gulerødder	<b>Ældrekost</b> Jordbærdessert <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 15. april	<b>Ældrekost</b> Biksemad (grisekød) serveres med brun sauce, rugbrød og syltede rødbeder <b>Blød kost</b> Blød biksemad, toastbrød, rødbeder i fine tern	<b>Ældrekost</b> Champignonsuppe serveres med flûte <b>Blød kost</b> Blød champignonsuppe
Torsdag 16. april	<b>Ældrekost</b> Fyldt rødspætte serveres med hummersauce, stegte ovnkartofler og blandet salat <b>Blød kost</b> Kogte kartofler, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Rabarbertrifli pyntet med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Fredag 17. april	<b>Ældrekost</b> Kyllingegryde med pikantost serveres med kogt pasta og persilledrys <b>Blød kost</b> Blød kyllingegryde	<b>Ældrekost</b> Rejecocktail serveres med dressing og flûte <b>Blød kost</b> Blød rejesalat
Lørdag 18. april	<b>Ældrekost</b> Kotelet i fad med tomatsauce (grisekød) serveres med løse ris og dampet blomkål <b>Blød kost</b> Blød kotelet i fad med tomatsauce	<b>Ældrekost</b> Kærnemælksfromage serveres med frugtkompot <b>Blød kost</b> Kærnemælksfromage serveres med blød frugtkompot
Søndag 19. april	<b>Ældrekost</b> Oksessteg serveres med pebersauce, kogte kartofler og dampede bønner <b>Blød kost</b> Blød oxessteg, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Hjemmelavet is serveres med vafler <b>Blød kost</b> 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 17

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 20. april	<b>Ældrekost</b> Pølser (grisekød) serveres med varm kartoffelsalat og spidskålssalat med ærter, persille <b>Blød kost</b> Bløde pølser, blød varm kartoffelsalat, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Rabarbergrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 21. april	<b>Ældrekost</b> Kyllingefarsbrød serveres med skysauce, kogte kartofler og bagte gulerødder <b>Blød kost</b> Kogte gulerødder	<b>Ældrekost</b> Hønskødssuppe med kød,- melboller og urter <b>Blød kost</b> Blød grøn aspargessuppe
Onsdag 22. april	<b>Ældrekost</b> Fiskelasagne med spinat serveres med blandet salat og dressing <b>Blød kost</b> Kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Tyttebærris med flødeskum <b>Blød kost</b> Jordbærris med flødeskum
Torsdag 23. april	<b>Ældrekost</b> Mørbradgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker <b>Blød kost</b> Blød mørbradgryde, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Fredag 24. april	<b>Ældrekost</b> Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål og kogte kartofler <b>Blød kost</b> Blød stuvet hvidkål	<b>Ældrekost</b> Kold appelsinsuppe serveres med vanilleis <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Lørdag 25. april	<b>Ældrekost</b> Forloren hare (grise,- og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og waldorffsalat <b>Blød kost</b> Blød sellerisalat	<b>Ældrekost</b> Chokolademousse pyntet med flødeskum og chokolade <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 26. april	<b>Ældrekost</b> Marineret kalkun serveres med paprikasauce, kogt pasta og dampet broccoli <b>Blød kost</b> Blød stegt kylling	<b>Ældrekost</b> Jordbærgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> 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.



60-90% økologi

## Varm Menu for uge 18

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. april	<b>Ældrekost</b> Chili sin carne serveres med løse ris, blandet salat og dressing <b>Blød kost</b> Blød chili sin carne, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Koldskål serveres med kammerjunkere <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 28. april	<b>Ældrekost</b> Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål <b>Blød kost</b> Blød flæskesteg	<b>Ældrekost</b> Tomatsuppe serveres med flûte  <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 29. april	<b>Ældrekost</b> Krebnet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogte kartofler <b>Blød kost</b> Bløde stuede gulerødder	<b>Ældrekost</b> Skovbægrød serveres med fløde  <b>Blød kost</b> Blød skovbægrød serveres med fløde
Torsdag 30. april	<b>Ældrekost</b> Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, kogte kartofler og spidskålssalat <b>Blød kost</b> Kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Varme hveder serveres med smør  <b>Blød kost</b> 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.