



60-90% økologi

Varm Menu for uge 14

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 31. marts	Ældrekost Marinerede revelsben (grisekød) serveres med skysauce, stegte ovn kartofler og coleslaw Blød kost Bløde marinerede revelsben, kogte kartofler, blød coleslaw	Ældrekost Jordkoksuppe serveres med crunch af bacon Blød kost Blød jordkoksuppe med crunch af blød hamburgerryg
Tirsdag 1. april	Ældrekost Grøntsagsgryde serveres med kartoffelmos og dampede ærter Blød kost Blød grøntsagsgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Solbægrød serveres med fløde Blød kost Blød solbægrød serveres med fløde
Onsdag 2. april	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Abrikosris Blød kost Som ældrekost
Torsdag 3. april	Ældrekost Skinkefars (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet blomkål Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Fredag 4. april	Ældrekost Kyllingegryde med pikantost (kylling og grisekød) serveres med kogt pasta og persilledrys Blød kost Blød kyllingegryde	Ældrekost Jordbærdessert Blød kost Som ældrekost
Lørdag 5. april	Ældrekost Koteletter i fad med tomatsauce (grisekød) serveres med løse ris og dampet broccoli Blød kost Bløde koteletter i fad med tomatsauce	Ældrekost Kærnemælksfromage serveres med frugtkompot Blød kost Kærnemælksfromage serveres med blød frugtkompot
Søndag 6. april	Ældrekost Oxsesteg serveres med rødvinssauce, rösti kartofler, dampede bønner og glaserede perleløg Blød kost Blød oxsesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Hjemmelavet is serveres med isvafler 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 15

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 7. april	Ældrekost Biksemad (grisekød) serveres med bearnaisesauce, rugbrød og syltede rødbeder Blød kost Blød biksemad, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Tirsdag 8. april	Ældrekost Fiskefrikadelle serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med rosiner (de plejehjem der har fået påskefrokost i dag, får kartoffelsuppe med bacon crunch til aften) Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Øllebrød serveres med flødeskum (ingenting til de plejehjem der har fået påskefrokost i dag) Blød kost Som ældrekost
Onsdag 9. april	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte rodfrugter Blød kost Blød medister, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Æblesuppe serveres med kanelflødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 10. april	Ældrekost Fiskefrikadelle serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med rosiner (de plejehjem der har fået påskefrokost i dag, får kartoffelsuppe med bacon crunch til aften) Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Øllebrød serveres med flødeskum (ingenting til de plejehjem der har fået påskefrokost i dag) Blød kost Som ældrekost
Fredag 11. april	Ældrekost Kartoffelmoussaka (oksekød) serveres med blandet råkost med dressing Blød kost Blød kartoffelmoussaka, specielle kogt grøntsager	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Lørdag 12. april	Ældrekost Kyllingebryst i fad med paprikasauce serveres med løse ris og dampet broccoli Blød kost Blød kylling i fad med paprikasauce	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Søndag 13. april	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med cremet aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Blød hamburgerryg, blød aspargessauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Hindbærgrød 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.



60-90% økologi

Varm Menu for uge 16

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 14. april	Ældrekost Karrykål med oksekød serveres med rugbrød Blød kost Blød karrykål med oksekød, toastbrød	Ældrekost Henkogt pære serveres med makronflødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 15. april	Ældrekost Kyllingefars med bacon (kylling og grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Tomatsuppe serveres med flûte Blød kost Blød tomatsuppe
Onsdag 16. april	Ældrekost Fylدت rødspætte serveres med hummersauce, stegte ovnkartofler og grønkålssalat Blød kost Kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Banasplit Blød kost Som ældrekost
Skær Torsdag 17. april	Ældrekost Lammekølle serveres med skysauce, kogte kartofler, dampet majsblanding og mintgelé Blød kost Blød oksesteg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Lang Fredag 18. april	Ældrekost Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Blød indbagt fars	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 19. april	Ældrekost Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner Blød kost Blød kalvesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Citronfromage i chokoladeskål pyntes med flødeskum og citronmelisse Blød kost Som ældrekost
Påskedag 20. april	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Æblegrød 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.



60-90% økologi

Varm Menu for uge 17

Dato	Hovedret	Forret/dessert
2. påskedag 21. april	Ældrekost Dampet laks serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Is serveres med isvafler Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 22. april	Ældrekost Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder Blød kost Syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 23. april	Ældrekost Skinneschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter Blød kost Blød skinneschnitzel, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Torsdag 24. april	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad, kalvekød) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød leverfars, bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekost Høsekødssuppe med kød, -melboller og urter (grisekød) Blød kost Blød høsekødssuppe med kød, -melboller og urter
Fredag 25. april	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål og kogte kartofler Blød kost Lys sauce, hakket kål	Ældrekost Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Lørdag 26. april	Ældrekost Forloren hare (grise og kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og waldorfsalat Blød kost Blød æble-sellerisalat	Ældrekost Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 27. april	Ældrekost Marineret kalkun serveres med paprikasauce, kogt pasta og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokopynt 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.



60-90% økologi

Varm Menu for uge 18

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 28. april	Ældrekost Pølser (grisekød) serveres med varm kartoffelsalat og dampede ærter Blød kost Bløde pølser, blød varm kartoffelsalat, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Blåbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød blåbærsuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 29. april	Ældrekost Mørbradgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker Blød kost Blød mørbradgryde, agurkerelish	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekost
Onsdag 30. april	Ældrekost Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbergrød 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.