



60-90% økologi

## Varm Menu for uge 18

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 28. april	<b>Ældrekost</b> Pølser (grisekød) serveres med varm kartoffelsalat og dampede ærter <b>Blød kost</b> Bløde pølser, blød varm kartoffelsalat, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Blåbærsuppe serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Blød blåbærsuppe serveres med flødeskum
Tirsdag 29. 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
Onsdag 30. april	<b>Ældrekost</b> Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges <b>Blød kost</b> Specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Rabarbergrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Torsdag 1. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt paneret kalkunschnitzel serveres med paprikasauce, kogte kartofler og grøn spidskålssalat med dild og ærter <b>Blød kost</b> Blød paneret kalkunkrebinet, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Koldskål serveres med kammerjunkere <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Fredag 2. maj	<b>Ældrekost</b> Forlorne hjerper (oksekød, indmad) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix <b>Blød kost</b> Specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Cremet tomatsuppe med nudler <b>Blød kost</b> blød cremet tomatsuppe med nudler
Lørdag 3. maj	<b>Ældrekost</b> Mangogryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter <b>Blød kost</b> Blød mangogryde, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Vanillebudding serveres med kirsebærsauce <b>Blød kost</b> Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Søndag 4. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet blomkål <b>Blød kost</b> Blød stegt medisterpølse	<b>Ældrekost</b> Abrikosgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Blød abrikosgrød serveres med fløde

**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 19

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 5. maj	<b>Ældrekost</b> Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og rødbedesalat <b>Blød kost</b> Specielle bløde løg, blød rødbedesalat	<b>Ældrekost</b> Pandekage serveres med syltetøj <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 6. maj	<b>Ældrekost</b> Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet broccoli <b>Blød kost</b> Blød kyllingestroganoff	<b>Ældrekost</b> Lun rabarbersuppe serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 7. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost <b>Blød kost</b> Kogte gulerødder	<b>Ældrekost</b> Hindbærgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Torsdag 8. maj	<b>Ældrekost</b> Kogt sprængt oksekød serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte bønner <b>Blød kost</b> Blød kogt oksekød, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Oksekødssuppe med kød,-melboller og urter <b>Blød kost</b> Blød oksekødssuppe med kød,-melboller
Fredag 9. maj	<b>Ældrekost</b> Kylling teryaki serveres med orientalsk sauce og stegte ris <b>Blød kost</b> Blød kylling teryaki	<b>Ældrekost</b> Frugtsalat <b>Blød kost</b> Blød frugtsalat
Lørdag 10. maj	<b>Ældrekost</b> Gullasch (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier <b>Blød kost</b> Blød gullasch, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Pannacotta serveres med karamelsauce <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 11. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt krydret nakke serveres med basilikumsauce, rösti kartofler og dampet blomkålsblanding <b>Blød kost</b> Blød stegt nakke, kogte kartofler, dampet blomkål	<b>Ældrekost</b> Stikkelsbærgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Æblegrød serveres med fløde



**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 20

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 12. maj	<b>Ældrekost</b> Kalkunkrebnet serveres med skysauce, brasede kartofler og dampede ærter <b>Blød kost</b> Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Kærnemælkssuppe med rosiner <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 13. maj	<b>Ældrekost</b> Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og grøn salat med dressing <b>Blød kost</b> Blød indbagt fars, kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Rabarbertrifli pyntes med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 14. maj	<b>Ældrekost</b> Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og kogte gulerødder <b>Blød kost</b> Som ældrekost	<b>Ældrekost</b> Rødgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Torsdag 15. maj	<b>Ældrekost</b> Millionbøf (oksekød) serveres med kogt pasta og rødbederåkost med æble <b>Blød kost</b> Blød rødbederåkost	<b>Ældrekost</b> Blomkålssuppe serveres med flûte <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Fredag 16. maj	<b>Ældrekost</b> Græsk farsbrød (lamme og grisekød) serveres med tomat sauce, stegte ovnkartofler og tzatziki <b>Blød kost</b> Kogte kartofler	<b>Ældrekost</b> Koldskål serveres med kammerjunkere <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Lørdag 17. maj	<b>Ældrekost</b> Kogt skinke (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntblanding <b>Blød kost</b> Blød kogt hamburgerryg, blød aspargessauce, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Bondepige med slør pyntet med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 18. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot <b>Blød kost</b> Blød stegt kylling, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Sveskegrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Blød sveskegrød serveres med fløde



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 21

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 19. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat <b>Blød kost</b> Blød leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	<b>Ældrekost</b> Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme <b>Blød kost</b> Henkogt fersken serveres med råcreme
Tirsdag 20. maj	<b>Ældrekost</b> Boller i karry (grisekød) serveres med karrysauce, løse ris og dampede ærter <b>Blød kost</b> Specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Solbærsuppe serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 21. maj	<b>Ældrekost</b> Brændende kærlighed (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede rødbeder <b>Blød kost</b> Blød brændende kærlighed, rødbeder i fine tern	<b>Ældrekost</b> Jordbær-rabarbergrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Torsdag 22. maj	<b>Ældrekost</b> Stegt paneret fisk serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og dampet broccoli <b>Blød kost</b> Blød reje-aspargessauce	<b>Ældrekost</b> Brombærdessert pyntet med flødeskum <b>Blød kost</b> Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Fredag 23. maj	<b>Ældrekost</b> Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål <b>Blød kost</b> Blød ribbenssteg	<b>Ældrekost</b> Rejecocktail serveres med flûte <b>Blød kost</b> Blød rejesalat serveres med toast
Lørdag 24. maj	<b>Ældrekost</b> Mørbradbøf (grisekød) serveres med cremet champignonsauce, kogte kartofler og syltede asier <b>Blød kost</b> Blød mørbradbøf, blød champignonsauce, agurkerelish	<b>Ældrekost</b> Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 25. maj	<b>Ældrekost</b> Marineret kalkunbryst serveres med flødekartofler og dampet broccoli <b>Blød kost</b> Blød stegt kylling	<b>Ældrekost</b> Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød <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 22

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 26. maj	<b>Ældrekost</b> Oksesteg serveres med pebersauce, rösti kartofler og kogte bønner <b>Blød kost</b> Blød oksesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Hjemmelavet is serveres med vafler <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Tirsdag 27. maj	<b>Ældrekost</b> Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuede gulerødder og ærter og kogte kartofler <b>Blød kost</b> Stuede gulerødder	<b>Ældrekost</b> Koldskål serveres med kammerjunkere <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Onsdag 28. maj	<b>Ældrekost</b> Dampet fiskerulle med laksefyld serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampede friske grønne asparges <b>Blød kost</b> Specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Bagte blommer serveres med råcreme <b>Blød kost</b> Blommegrød serveres med fløde
Kristi himmelfarts- dag 29. maj	<b>Ældrekost</b> Kogt hamburgerryg serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter <b>Blød kost</b> Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	<b>Ældrekost</b> Moccafomage pyntes med flødeskum og chokobønne <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Fredag 30. maj	<b>Ældrekost</b> Grøntsagsslasagne serveres med spidkålssalat med dild og ærter <b>Blød kost</b> Kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Jordkoksuppe serveres med bacon crunch (grisekød) <b>Blød kost</b> Blød jordkoksuppe serveres med blød crunch af hamburgerryg
Lørdag 31. maj	<b>Ældrekost</b> Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner <b>Blød kost</b> Blød kalvesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	<b>Ældrekost</b> Jordbærgrød serveres med fløde <b>Blød kost</b> Som ældrekost
Søndag 1. juni	<b>Ældrekost</b> <b>Blød kost</b>	<b>Ældrekost</b> <b>Blød kost</b>



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.