

Varm Menu for uge 18

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. april	Ældrekost Chili sin carne serveres med løse ris, blandet salat og dressing Blød kost Blød chili sin carne, kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 28. april	Ældrekost Flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Tomatsuppe servers med flûte Blød kost Som ældrekost
Onsdag 29. april	Ældrekost Krebinet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogte kartofler Blød kost Bløde stuede gulerødder	Ældrekost Skovbærgrød servers med fløde Blød kost Blød skovbærgrød serveres med fløde
Torsdag 30. april	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med tomatsauce, kogte kartofler og spidskålssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Varme hveder serveres med smør Blød kost Som ældrekost
Fredag 1. maj	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og rødbedesalat Blød kost Specielle blød løg, blød rødbedesalat	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med blød kirsebærsauce
Lørdag 2. maj	Ældrekost Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet blomkål Blød kost Blød kyllingestroganoff	Ældrekost Hjemmelavet is serveres med vafle Blød kost Som ældrekost
Søndag 3. maj	Ældrekost Kogt skinke (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Blød hamburgerryg, blød aspargessauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost 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 4. maj	Ældrekost Forårsfarsbrød (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og blandet salat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Tirsdag 5. maj	Ældrekost Mangogryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød mangogryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Onsdag 6. maj	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med citronsaucе, kogte kartofler og gulerodsråkost med dild Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 7. maj	Ældrekost Kogt sprængt oksekød serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og kogte bønner Blød kost Blød oksekød, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Oksekødssuppe med kød,-melboller og urter Blød kost Blomkålssuppe
Fredag 8. maj	Ældrekost Kylling teryaki serveres med orientalsk sauce og stegte ris Blød kost Blød kylling teryaki, bløde stegte ris	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Lørdag 9. maj	Ældrekost Stegt paneret kamkotelet (grisekød) serveres med champignonsauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kamkotelet, blød champignonsauce	Ældrekost Pannacotta serveres med karamelsauce Blød kost Som ældrekost
Søndag 10. maj	Ældrekost Krydret nakke (grisekød) serveres med timiansauce, kartoffel krokerter og dampet blomkålsblanding Blød kost Blød nakkesteg, kogte kartofler, dampet blomkål	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 20

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 11. maj	Ældrekost Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Bagt æblekage serveres med kanelflødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 12. maj	Ældrekost Champignonfrikadeller serveres med kogte kartofler, basilikumsauce og bønsesalat med fetaost Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Onsdag 13. maj	Ældrekost Dampet fiskerulle med laksefyld serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampede grønne asparges Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Kristihimmelfartsdag 14. maj	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og dampede karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Moccafro mage pyntet med flødeskum og chokobønne Blød kost Som ældrekost
Fredag 15. maj	Ældrekost Græsk farsbrød (lamme- og grisekød) serveres med tomat sauce, stegte ovn kartofler og tzatziki Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Broccolisuppe serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Lørdag 16. maj	Ældrekost Gullasch (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost Blød gullasch, agurkerelish	Ældrekost Bondepige med slør pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 17. maj	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingesky sauce, kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Pandekager med syltetøj 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 21

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 18. maj	Ældrekost Kalkunkrebinet serveres med skysauce, brasede kartofler og dampede ærter Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt pære serveres med makronflødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 19. maj	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres md flødeskum
Onsdag 20. maj	Ældrekost Indbagt mørbrad (grisekød) serveres med flødekartofler og grøn salat med dressing Blød kost Blød indbagt fars, kogte grøntsager	Ældrekost Rabarbertrifli pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 21. maj	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og hvidkålsråkost med soltørrede tomater, basilikum Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Rejesalat serveres med toastbrød
Fredag 22. maj	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder Blød kost Blød stegt paneret flæsk, rødbeder i fine tern	Ældrekost Chia kokosdessert med æblegrød Blød kost Som ældrekost
Lørdag 23. maj	Ældrekost Oksesteg serveres med pebersauce, rösti kartofler og kogte bønner Blød kost Blød oksesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Pinsedag 24. maj	Ældrekost Marineret kalkunbryst serveres med flødekartofler og dampede broccoli Blød kost Stegt blød kylling	Ældrekost Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød 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 22

Dato	Hovedret	Forret/dessert
2. Pinsedag 25. maj	Ældrekest Mørbradbøf (grisekød) serveres med cremet champignonsauce, kogte kartofler og syltede asier Blød kost Bløde mørbradbøf, blød champignonsauce, agurkerelish	Ældrekest Hjemmelavet is serveres med vaffler Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 26. maj	Ældrekest Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Som ældrekest	Ældrekest Kartoffel-porresuppe serveres med flûte Blød kost Blød kartoffel-porresuppe serveres med toastbrød
Onsdag 27. maj	Ældrekest Indisk dahl serveres med løse ris og naanbrød Blød kost Som ældrekest	Ældrekest Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekest
Torsdag 28. maj	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med reje-dildsauce, koge kartofler og spidskålsråkost med ærter Blød kost Blød reje-dildsauce, kogte grøntsager	Ældrekest Bagte blommer serveres med råcreme Blød kost Som ældrekest
Fredag 29. maj	Ældrekest Lasagne serveres med grøn salat med oliven og olie-eddikedressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Æblesuppe serveres med kanelflødeskum Blød kost Som ældrekest
Lørdag 30. maj	Ældrekest Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekest Ananasfromage pyntet med flødeskum Blød kost Blød ananasfromage pyntet med flødeskum
Søndag 31. maj	Ældrekest Kyllingefilet i tomatsauce serveres med stegte ovn kartofler og dampet majsblanding Blød kost Blød kylling i tomatsauce, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Rabarbergrød 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.