

## Varm Menu for uge 22

| Dato                                     | Hovedret                                                                                                                                                                          | Forret/dessert                                                                                                                                            |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>26. maj                        | <b>Ældrekost</b><br>Oksesteg serveres med pebersauce, rösti kartofler og kogte bønner<br><b>Blød kost</b><br>Blød oksesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager           | <b>Ældrekost</b><br>Hjemmelavet is serveres med vafler<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                                               |
| Tirsdag<br>27. maj                       | <b>Ældrekost</b><br>Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuede gulerødder og ærter og kogte kartofler<br><b>Blød kost</b><br>Stuede gulerødder                        | <b>Ældrekost</b><br>Koldskål serveres med kammerjunkere<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                                              |
| Onsdag<br>28. maj                        | <b>Ældrekost</b><br>Dampet fiskerulle med laksefyld serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampede friske grønne asparges<br><b>Blød kost</b><br>Specielle kogte grøntsager | <b>Ældrekost</b><br>Bagte blommer serveres med råcreme<br><b>Blød kost</b><br>Blommegrød serveres med fløde                                               |
| Kristi<br>himmelfarts-<br>dag<br>29. maj | <b>Ældrekost</b><br>Kogt hamburgerryg serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter<br><b>Blød kost</b><br>Blød hamburgerryg, kogte gulerødder                    | <b>Ældrekost</b><br>Moccafromage pyntes med flødeskum og chokobønne<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                                  |
| Fredag<br>30. maj                        | <b>Ældrekost</b><br>Grøntsagsslasagne serveres med spidkålssalat med dild og ærter<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                                                        | <b>Ældrekost</b><br>Jordskoksuppe serveres med bacon crunch (grisekød)<br><b>Blød kost</b><br>Blød jordskoksuppe serveres med blød crunch af hamburgerryg |
| Lørdag<br>31. maj                        | <b>Ældrekost</b><br>Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner<br><b>Blød kost</b><br>Blød kalvesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager    | <b>Ældrekost</b><br>Jordbærgrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                                                   |
| Søndag<br>1. juni                        | <b>Ældrekost</b><br>Kyllingefilet i tomat sauce serveres med løse ris og dampet majsblanding<br><b>Blød kost</b><br>Blød kylling i blød tomat sauce, specielle kogte grøntsager   | <b>Ældrekost</b><br>Henkogte pærer serveres med makronflødeskum<br><b>Blød kost</b><br>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 23

| Dato                         | Hovedret                                                                                                                                                                      | Forret/dessert                                                                                                |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>2. juni            | <b>Ældrekost</b><br>Husarsteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding<br><b>Blød kost</b><br>Blød husarsteg, specielle kogte grøntsager | <b>Ældrekost</b><br>Frugtsalat<br><br><b>Blød kost</b><br>Blød frugtsalat                                     |
| Tirsdag<br>3. juni           | <b>Ældrekost</b><br>Stegt paneret fisk serveres med persillesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli<br><b>Blød kost</b><br>Kogte kartofler                             | <b>Ældrekost</b><br>Hindbærkoldskål serveres med kammerjunkere<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost           |
| Onsdag<br>4. juni            | <b>Ældrekost</b><br>Hjertegullasch (kalveindmad) serveres med kogte kartofler og syltede rødbeder<br><b>Blød kost</b><br>Hjertemillionbøf, rødbeder i fine tern               | <b>Ældrekost</b><br>Stikkelsbærgrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Æblegrød serveres med fløde     |
| Grundlovs-<br>dag<br>5. juni | <b>Ældrekost</b><br>Stegt krebinet (grisekød) serveres med smørsauce, kogte kartofler og dampet blomkål<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                  | <b>Ældrekost</b><br>Kold rabarbersuppe serveres med vanille-cremefraiche<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost |
| Fredag<br>6. juni            | <b>Ældrekost</b><br>Farserede porrer (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomatsalat<br><b>Blød kost</b><br>Bløde farserede porrer, kogte grøntsager     | <b>Ældrekost</b><br>Aspargesuppe serveres med flûte<br><br><b>Blød kost</b><br>Blød aspargesuppe              |
| Lørdag<br>7. juni            | <b>Ældrekost</b><br>Fyldte pandekager med oksekød serveres med blandet grøn salat og cremefraiche dressing<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                            | <b>Ældrekost</b><br>Citronfromage pyntet med flødeskum og chokolade<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost      |
| Pinsedag<br>8. juni          | <b>Ældrekost</b><br>Kyllingestroganoff serveres med kogte kartofler og syltet drueagurk<br><b>Blød kost</b><br>Blød kyllingestroganoff, agurkerelish                          | <b>Ældrekost</b><br>Solbærgrød serveres med fløde<br><br><b>Blød kost</b><br>Blød solbærgrød                  |



**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 24

| Dato                                    | Hovedret                                                                                                                                                                                                          | Forret/dessert                                                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. pinsedag<br>9. juni                  | <b>Ældrekost</b><br>Hvidløgsmarineret svinekam (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede ærter<br><b>Blød kost</b><br>Blød hvidløgsmarineret svinekam, specielle kogte grøntsager                         | <b>Ældrekost</b><br>Marengs med flødeskum og jordbær<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                |
| Tirsdag<br>10. juni                     | <b>Ældrekost</b><br>Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med purløg og grøn salat med "mormordressing"<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                                     | <b>Ældrekost</b><br>Koldskål serveres med kammerjunkere<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost             |
| Onsdag<br>11. juni                      | <b>Ældrekost</b><br>Paneret stegt fisk serveres med sauce tartare, kogte kartofler og bagte gulerødder<br><b>Blød kost</b><br>Kogte gulerødder                                                                    | <b>Ældrekost</b><br>Jordbærdessert<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                  |
| Torsdag<br>12. juni                     | <b>Ældrekost</b><br>Grøntsagsgryde med squash og røget paprika serveres med kartoffelmos og bagte tomater<br><b>Blød kost</b><br>Blød grønssagsgryde, kogte grøntsager                                            | <b>Ældrekost</b><br>Isvafler<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                        |
| Fredag<br>13. juni                      | <b>Ældrekost</b><br>Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, syltede rødløg, sennep og ketchup<br><b>Blød kost</b><br>Bløde pølser, bløde syltede rødløg, agurkerelish                             | <b>Ældrekost</b><br>Rabarbergrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>som ældrekost                 |
| Lørdag<br>14. juni                      | <b>Ældrekost</b><br>Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsblanding<br><b>Blød kost</b><br>Blød hamburgerryg, blød aspargessauce, specielle kogte grøntsager | <b>Ældrekost</b><br>Chokolademousse pyntet med flødeskum og hindbær<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost |
| Valdemars-<br>dag<br>Søndag<br>15. juni | <b>Ældrekost</b><br>Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, nye kogte kartofler, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot<br><b>Blød kost</b><br>Blød stegt kylling, agurkerelish                           | <b>Ældrekost</b><br>Alliancegrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Blød alliancegrød             |

**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 25

| Dato                | Hovedret                                                                                                                                                                                         | Forret/dessert                                                                                                                 |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>16. juni  | <b>Ældrekost</b><br>Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rød spidskålssalat<br><b>Blød kost</b><br>Blød ribbenssteg, kogt rødkål                                     | <b>Ældrekost</b><br>Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme<br><b>Blød kost</b><br>Henkogt fersken serveres med råcreme |
| Tirsdag<br>17. juni | <b>Ældrekost</b><br>Kødboller i karrysauce (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter<br><b>Blød kost</b><br>Specielle kogte grøntsager                                                   | <b>Ældrekost</b><br>Kold blåbærsuppe serveres med vanille-cremefraiche<br><b>Blød kost</b><br>Blød kold blåbærsuppe            |
| Onsdag<br>18. juni  | <b>Ældrekost</b><br>Lasagne (oksekød) serveres med flûte og salat med flødedressing<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                                                                      | <b>Ældrekost</b><br>Rødgrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                            |
| Torsdag<br>19. juni | <b>Ældrekost</b><br>Fiskefrikadeller serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomatssalat<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                                                          | <b>Ældrekost</b><br>Koldskål serveres med kammerjunkere<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                   |
| Fredag<br>20. juni  | <b>Ældrekost</b><br>Amerikansk farsbrød (oksekød) serveres med basilikumsauce, kogte kartofler og dampet blomkål<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                                            | <b>Ældrekost</b><br>Klar oksekødssuppe med mel,- kødboller og urter<br><b>Blød kost</b><br>Blød oksekødssuppe                  |
| Lørdag<br>21. juni  | <b>Ældrekost</b><br>Mørbradbøf i flødechampignonsauce (grisekød) serveres med rösti kartofler og dampet broccoli<br><b>Blød kost</b><br>Bløde mørbradbøf i blød champignonsauce, kogte kartofler | <b>Ældrekost</b><br>Koldskålsfromage serveres med jordbærsauce<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                            |
| Søndag<br>22. juni  | <b>Ældrekost</b><br>Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder<br><b>Blød kost</b><br>Blød kylling                                                      | <b>Ældrekost</b><br>Hjemmelavet is serveres med saltkaramelsauce<br><b>Blød kost</b><br>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 26

| Dato                   | Hovedret                                                                                                                                                                                                                       | Forret/dessert                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sankt Hans<br>23. juni | <b>Ældrekost</b><br>Stegte/grillede marinerede spareribs og pølser (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og blandet salat med olie-eddikedressing<br><b>Blød kost</b><br>Bløde spareribs, bløde pølser, kogte grøntsager | <b>Ældrekost</b><br>Friske jordbær serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                    |
| Tirsdag<br>24. juni    | <b>Ældrekost</b><br>Kartoffelmoussaka (oksekød) serveres med grøn spidskålssalat<br><b>Blød kost</b><br>Blød kartoffelmoussaka, kogte grøntsager                                                                               | <b>Ældrekost</b><br>Tunmousse pyntet med dild, citron serveres med flûte<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost |
| Onsdag<br>25. juni     | <b>Ældrekost</b><br>Dampet fisk i hummersauce serveres med kogte kartofler og dampede friske grønne asparges<br><b>Blød kost</b><br>Kogte grøntsager                                                                           | <b>Ældrekost</b><br>Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost          |
| Torsdag<br>26. juni    | <b>Ældrekost</b><br>Hønsefrikassé serveres med kogte kartofler og grønt drys<br><b>Blød kost</b><br>Blød hønsefrikassé                                                                                                         | <b>Ældrekost</b><br>Blommegrød serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                        |
| Fredag<br>27. juni     | <b>Ældrekost</b><br>Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og grøn salat med flødedressing<br><b>Blød kost</b><br>Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager                                                      | <b>Ældrekost</b><br>Friske jordbær serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost                    |
| Lørdag<br>28. juni     | <b>Ældrekost</b><br>Forloren hare (grise,- kalvekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og dampet romaneskokål<br><b>Blød kost</b><br>som ældrekost                                                                      | <b>Ældrekost</b><br>Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé<br><b>Blød kost</b><br>Som ældrekost     |
| Søndag<br>29. juni     | <b>Ældrekost</b><br>Gammeldags oksesteg serveres med skysauce, rösti kartofler og kogte bønner<br><b>Blød kost</b><br>Blød oksesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager                                               | <b>Ældrekost</b><br>Appelsinfromage pyntet med flødeskum og appelsin<br><b>Blød kost</b><br>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 27

| Dato               | Hovedret                                                                                                                                                                              | Forret/dessert                                                                             |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mandag<br>30. juni | <b>Ældrekost</b><br>Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og blomkålssalat<br><b>Blød kost</b><br>Blød leverfars, bløde løg, blød blomkålssalat | <b>Ældrekost</b><br>Friske jordbær serveres med fløde<br><b>Blød kost</b><br>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.