

Varm Menu for uge 27

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 30. juni	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød leverfars, bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 1. juli	Ældrekost Svenske kødboller (okse og grisekød) serveres med tomatsose, kogte kartofler og dampet majsblending Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Chokoladebudding pyntet med flødeskum og chokobønne Blød kost Som ældrekost
Onsdag 2. juli	Ældrekost Kalkungrøde serveres med kogt pasta og dampet broccoli Blød kost Blød kyllingegryde	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Torsdag 3. juli International dag England	Ældrekost Fish & chips serveres med sauce tartare og gulerodsråkost med mandariner og rosiner Blød kost Kogte kartofler, kogte gulerødder	Ældrekost Eton Mess (marengskys med jordbær og flødeskum) Blød kost Som ældrekost
Fredag 4. juli	Ældrekost Stegt kylling serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Lørdag 5. juli	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med kogte kartofler stuvet sommerkål og grønt drys Blød kost Blød stegt medisterpølse, lys sauce, hakket kål	Ældrekost Panna cotta serveres med frugtkompot Blød kost Panna cotta serveres med blød frugtkompot
Søndag 6. juli	Ældrekost Kogt skinke (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med tomat og purløg og mormorsalat med flødedressing Blød kost Blød hamburgerryg, kogte grøntsager	Ældrekost Frugttærte serveres med flødeskum 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 28

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 7. juli	Ældrekost Chili con carne (oksekød) serveres med løse ris og tomat salat med basilikum Blød kost Blød chili con carne, kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 8. juli	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med kold remouladesauce, stegte ovn kartofler og kogte gulerødder Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 9. juli	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og rødbedesalat Blød kost Specielle bløde løg, blød rødbedesalat	Ældrekost Hindbærdessert pyntet med flødeskum og hindbær Blød kost Som ældrekost
Torsdag 10. juli	Ældrekost Tomattærte med bacon (grisekød) serveres med blandet grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Blød grøntsagstærte, kogte grøntsager	Ældrekost Kold rabarber-æblesuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 11. juli	Ældrekost Kålpølser (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og dampede ærter Blød kost Bløde pølser, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Lørdag 12. juli	Ældrekost Kyllingefilet i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet broccoli Blød kost Blød kylling i blød paprikasauce	Ældrekost Abrikosgrød serveres med fløde Blød kost Blød abrikosgrød serveres med fløde
Søndag 13. juli	Ældrekost Kogt sprængt svinenakke (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og citronmelisse 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 29

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 14. juli	Ældrekost Gammeldags flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemme lavet rødkål Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Friske jordbær serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 15. juli	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat med radiser og tomatsalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Sveskegrød serveres med fløde Blød kost Blød sveskegrød serveres med fløde
Onsdag 16. juli	Ældrekost Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og salat med grønne asparges og flødedressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Torsdag 17. juli	Ældrekost Stegt marinerede revelsben (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og coleslaw Blød kost Bløde revelsben, blød coleslaw	Ældrekost Vanillebudding serveres med saftsauce Blød kost Som ældrekost
Fredag 18. juli	Ældrekost Burger (oksekød) serveres med iceberg, tomat, agurk, syltede rødløg, pommes frites og dressing Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Pære Belle Helene serveres med chokoladesauce Blød kost Som ældre kost
Lørdag 19. juli	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med lys sauce, kogte kartofler og dampet grøntsagsmix Blød kost Blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Kold jordbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 20. juli	Ældrekost Ananasgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød ananasgryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Nougatmousse pyntet med flødeskum 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 30

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 21. juli	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Siet solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 22. juli	Ældrekost Græsk farsbrød (grise og lammekød) serveres med tomatsoauce, stegte ovnkartofler og tzatziki Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Tiramisu Blød kost Som ældrekost
Onsdag 23. juli	Ældrekost Ovnstegt laks med pesto serveres med kold kartoffelsalat med purløg og ½ bagt tomat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Torsdag 24. juli	Ældrekost Krebinet (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder, grønt gryd og kogte kartofler Blød kost Stuede gulerødder	Ældrekost Kærnemælksfromage serveres med saftsauce Blød kost Som ældrekost
Fredag 25. juli	Ældrekost Kartoffelbund a la pizza med peperoni, ost (grisekød) og grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Blød kartoffelbund a la pizza, kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt ananas og fersken serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 26. juli	Ældrekost Gammeldags kalvesteg serveres med skysauce, rösti kartofler og marineret bønnesalat Blød kost Blød kalvesteg, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Moccafromage pyntet med flødeskum og chokobønne Blød kost Som ældrekost
Søndag 27. juli	Ældrekost Mørbradgryde (grisekød) serveres med kogte kartofler og syltede drueagurker Blød kost Blød mørbradgryde, agurkerelish	Ældrekost Pandekage serveres med hjemmelavet is 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 31

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 28. juli	Ældrekost Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Tirsdag 29. juli	Ældrekost Røget forel serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomat salat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 30. juli	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 31. juli	Ældrekost Grøntsagslasagne serveres med mormorsalat med flødedressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere 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.