

Varm Menu for uge 31

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 28. juli	Ældrekest Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekest Frugtsalat Blød kost Blød frugtsalat
Tirsdag 29. juli	Ældrekest Røget forel serveres med kold kartoffelsalat med purløg og tomatsalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest
Onsdag 30. juli	Ældrekest Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekest Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 31. juli	Ældrekest Grøntsagslasagne serveres med mormorsalat med flødedressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekest
Fredag 1. august	Ældrekest Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå løg, ristede løg, ketchup og sennep Blød kost Bløde pølser, agurkerelish	Ældrekest Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli pyntet med flødeskum
Lørdag 2. august	Ældrekest Kotelet i champignon a la creme (grisekød) serveres med kogte kartofler og dampede ærter Blød kost Blød kotelet i blød champignon a la creme, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys Blød kost Som ældrekest
Søndag 3. august	Ældrekest Millionbøf (oksekød) serveres med kogt pasta og grøn salat med dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekest Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost 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.

Varm Menu for uge 32

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 4. august	Ældrekost Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekost Kold rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 5. august	Ældrekost Skinkefarsbrød (grisekød) serveres med marineret kold kartoffelsalat og 1/2 bagt tomat Blød kost Blød kartoffelsalat, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt pære serveres med makronflødeskum Blød kost Som ældrekost
Onsdag 6. august	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og spidskålssalat med ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Bagt æblekage serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 7. august	Ældrekost Stegte nudler med kylling serveres med asiatisk agurkesalat Blød kost Bløde stegte nudler med blød kylling, agurkerelish	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Fredag 8. august	Ældrekost Pulled pork i burgerbolle (grisekød) serveres med coleslaw Blød kost Blød flæskesteg med barbecuesauce, blød coleslaw	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Lørdag 9. august	Ældrekost Kogt skinke (grisekød) serveres med lys sauce, kogte kartofler og dampede ærte-majsblanding Blød kost Blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Cheesecake med mandarin Blød kost Som ældrekost
Søndag 10. august	Ældrekost Hakkebøf i brun sauce serveres med bløde løg, kogte kartofler og dampet romaneskål Blød kost specielle bløde løg	Ældrekost Rismousse serveres med jordbærsauce 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 33

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 11. august	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og rødbedesalat Blød kost Blød stegt paneret flæsk, blød rødbedesalat	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Tirsdag 12. august	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser og tomatsalat med basilikum Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Hjemmelavet vanilleis serveres med karamelsauce og vafler Blød kost Som ældrekost
Onsdag 13. august	Ældrekost Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekost Hønseskødssuppe med urter, kød,- og melboller Blød kost Blød hønseskødssuppe med urter % porre, kød,- og melboller
Torsdag 14. august	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med kold remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampet broccoli Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Kold æblesuppe serveres med kanelflodeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 15. august	Ældrekost Grøntsagstærte med bacon (grisekød) serveres med mormorsalat med flødedressing Blød kost Blød grønssagstærte med blød bacon, kogte grøntsager	Ældrekost Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Rejesalat serveres med flûte
Lørdag 16. august	Ældrekost Spansk mørbradgryde med chorizo (grisekød) serveres med kogte kartofler og salat med oliven og fetaost Blød kost Blød spansk mørbradgryde, kogte grøntsager	Ældrekost Chokolademousse pyntet med flødeskum og hindbær Blød kost Som ældrekost
Søndag 17. august	Ældrekost Oksesteg serveres med pebersauce, kartoffelkroetter og dampede bønner Blød kost Blød oksesteg, kogte kartofler, 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 34

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 18. august	Ældrekost Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med stuvet blomkål, kogte kartofler og dampede karotter Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Appelsinkoldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 19. august	Ældrekost Boller i karry serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Frisk melonsalat serveres med vanille-cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Onsdag 20. august	Ældrekost Ovnstegt laks serveres med kold kartoffelsalat pyntet med radiser og purløg og tomat salat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 21. august	Ældrekost Stegt kylling serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Jordbærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 22. august	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt spaghetti og salat med cremefraiche dressing Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Panna cotta serveres med saltkaramel Blød kost Som ældrekost
Lørdag 23. august	Ældrekost Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, små stegte ovn kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød kryddernakke, kogte kartofler, blød blomkålssalat	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Søndag 24. august	Ældrekost Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos, persilledrys og dampet broccoli Blød kost Blød kyllingestroganoff	Ældrekost Marengs serveres med hindbærskum og pyntet med hindbær 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 35

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 25. august	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet spidskål, kogte kartofler og grønt drys Blød kost Blød medisterpølse, lys sauce, hakket kål	Ældrekost Hjemmelavet is med mango serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 26. august	Ældrekost Stegt paneret kalkunkrebnet serveres med estragonsauce, kogte kartofler og grøn salat med cremefraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 27. august	Ældrekost Kogt oksekød serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og bønnesalat Blød kost Blød kogt oksekød, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Oksekødssuppe med urter, kød,- og melboller Blød kost Blød Oksekødssuppe med urter % porre, kød,- og melboller
Torsdag 28. august	Ældrekost Stegt fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Ost og kiks serveres med frugtkompot Blød kost Ost og toast serveres med blød frugtkompot
Fredag 29. august	Ældrekost Paneret skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Blød paneret skinkeschnitzel, kogte kartofler og specielle kogte grøntsager	Ældrekost Vanillebudding serveres med saftsauce Blød kost Som ældrekost
Lørdag 30. august	Ældrekost Benløse fugle (grisekød) serveres med kogte kartofler og broccolisalat Blød kost Bløde benløse fugle, blød broccolisalat	Ældrekost Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød Blød kost Som ældrekost
Søndag 31. august	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	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.