

Varm Menu for uge 36

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 1. september	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og tomatsalat Blød kost Blød stegt kylling, kogte grøntsager	Ældrekost Bananasplit pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 2. september	Ældrekost Amerikansk farsbrød (oksekød) serveres med tomatsauce, stegte ovn kartofler og dampet blomkål Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Onsdag 3. september	Ældrekost Stegt fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og kogt grøntblanding Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Torsdag 4. september	Ældrekost Stegt medisterpølse (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og grøn salat med creme fraiche dressing Blød kost Blød medisterpølse, kogte grøntsager	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Fredag 5. september	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Pandekage serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekost
Lørdag 6. september	Ældrekost Vikingegryde med kylling (kyllinge- og grisekød) serveres med kogte kartofler og kikærtesalat Blød kost Blød vikingegryde, kogte grøntsager	Ældrekost Stikkelsbærgrød serveres med fløde Blød kost Æblegrød serveres med fløde
Søndag 7. september	Ældrekost Forloren hare (kalve- og grisekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler, dampet blomkål og syltede tyttebær Blød kost Ribsgelé	Ældrekost Hjemmelavet is serveres med isvafler 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 37

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 8. september	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brunsauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød leverfars	Ældrekost Æble-rabarbersuppe serveres med vanille cremefraiche Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 9. september	Ældrekost Ribbenssteg (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød ribbenssteg	Ældrekost Jordbærkoldskål Blød kost Som ældrekost
Onsdag 10. september	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 11. september International dag Kroatien	Ældrekost Kroatisk cevapcici (grisekød) serveres med løse ris, ajvar (relish af peberfrugt) og syltet løg/agurk i cremefraiche Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Princes krofne (vandbakkelse med vanillecreme) Blød kost Som ældrekost
Fredag 12. september	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Blød stegt paneret flæsk, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekost
Lørdag 13. september	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Ananasfromage pyntet med flødeskum og skovsyre Blød kost Blød ananasfromage pyntet med flødeskum
Søndag 14. september	Ældrekost Mørbradbøf i flødechampignonsauce serveres med kartoffel krokette og syltede asier Blød kost Blød mørbrad i blød champignonsauce, agurkerelish	Ældrekost Blåbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød blåbærgrød 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 38

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 15. september	Ældrekost Thai massaman med kylling serveres med nudler og asiatisk agurkesalat Blød kost Blød thai massaman med kylling, agurkerelish	Ældrekost Hyldebærsuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 16. september	Ældrekost Grønsags Shepard´s Pie serveres med grøn salat med creme fraiche dressing Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Koldskål serveres med kammerjunkere Blød kost Som ældrekost
Onsdag 17. september	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med kold kartoffelsalat og syltede grønne tomater Blød kost Agurkerelish	Ældrekost Rødgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 18. september	Ældrekost Dampet fisk serveres med hollandaisesauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Cremet tomatsuppe med suppenudler serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Fredag 19. september	Ældrekost Karrykål (oksekød) serveres med rugbrød Blød kost Blød karrykål, toastbrød	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Lørdag 20. september	Ældrekost Mangogryde med svinekød serveres med løse ris og dampet grøntsagsmix Blød kost Blød mangogryde, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Blommegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 21. september	Ældrekost Kogt sprængt kalkunbryst serveres med flødestuvet spinat, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød stegt kylling, kogte gulerødder	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og chokopynt 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 39 - Sanseuge

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 22. september	Ældrekost Marinerede revelsben (grisekød)(kan evt. grilles) serveres med kold kartoffelsalat og 1/2 bagte tomater Blød kost Bløde marinerede revelsben, kogte grøntsager	Ældrekost Hummerbisque serveres med kørvelldrys og croutoner Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 23. september	Ældrekost Hotdog (grisekød) serveres med hjemmelavet agurkesalat, rå og ristede løg, ketchup og sennep Blød kost Bløde pølser, agurkerelish	Ældrekost Panna cotta serveres med jordbærcoulis med esdragon og hyldeblomst Blød kost Som ældrekost
Onsdag 24. september Madens dag Orange tema	Ældrekost Stegt kylling serveres med appelsin-ingefærsauce, bulgur med mynte, bagte løg og gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekost Græskarsuppe med røde linser serveres med skyr og dukkah Blød kost Som ældrekost
Torsdag 25. september	Ældrekost Gammeldags flæskesteg med svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler, hjemmelavet rødkål og kartoffelchips Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Rejecocktail med dressing serveres med flûte Blød kost Rejesalat serveres med toast
Fredag 26. september	Ældrekost Hakkebøf (oksekød)(kan evt. steges på afdeling) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og syltede asier Blød kost specielle bløde løg, agurkerelish	Ældrekost Lav selv Gammeldags isvaffer med flødeskum og krymmel Blød kost Som ældrekost
Lørdag 27. september	Ældrekost Bøf bourguignon (okse- og grisekød) serveres med kartoffelmos og kogte bønner Blød kost Blød bøf bourguignon, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Søndag 28. september	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep Blød kost Blød glaseret hamburgerryg	Ældrekost Belgisk vaffel serveres med is og jordbærsyltetøj 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 40

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 29. september	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og gulerodsråkost med persille Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte gulerødder	Ældrekost Henkogte pærer serveres med karamelflødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 30. september	Ældrekost Hollandsk Stampot (grov kartoffelmos med søde kartofler og løg) serveres med kålpølser (grisekød) og kålsalat Blød kost Blød røget medister % skind, kogte grøntsager	Ældrekost Blåbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød blåbærsuppe serveres med flødeskum



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.