

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 Blåbærssuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød blåbærssuppe serveres med flødeskum
Onsdag 1. oktober	Ældrekost Laksetimbale serveres med dildsauce, kogte kartofler og marineret bønnesalat Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Jordbær-rabarbergrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 2. oktober	Ældrekost Kogt sprængt oksebryst serveres med peberrodssauce, kogte kartofler og bagte rødbeder med tranebær Blød kost Blød kogt oksekød, kogte grøntsager	Ældrekost Blomkålssuppe serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Fredag 3. oktober	Ældrekost Efterårsgryde med perlebyg og græskar serveres med grønt drys, grønkålssalat med appelsin og feta og brød Blød kost Blød efterårsgryde, kogte grøntsager	Ældrekost Chokoladebudding pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 4. oktober	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med dijonsauce, kogte kartofler og smør dampede blomkål Blød kost Blød hamburgerryg	Ældrekost Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Søndag 5. oktober	Ældrekost Indbagt kylling serveres med bagt tomatssauce, kogte kartofler og salat med cremefraichedressing Blød kost Blød indbagt kylling, kogte grøntsager	Ældrekost Appelsinfromage pyntet med flødeskum og chokodrys 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 41

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 6. oktober	Ældrekost Husarsteg med bacon (grisekød) serveres med champignonsauce, kogte kartofler og bagte æbler med hvidløg og soltørrede tomater Blød kost Blød husarsteg, blød champignonsauce	Ældrekost Æble-rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 7. oktober	Ældrekost Efterårsfarsbrød med svampe og timian (grisekød) serveres med brun sauce, ovnstegte urtekartofler og æble-sellerisalat Blød kost Kogte kartofler, blød æble-sellerisalat	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Onsdag 8. oktober	Ældrekost Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og dampede karotter Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce, kogte gulerødder	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Torsdag 9. oktober	Ældrekost Stegt fisk serveres med persillesauce, kogte kartofler og gulerødsråkost med æbler Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Æble-karrysuppe med finthakket blegselleri Blød kost Siet æble-karrysuppe
Fredag 10. oktober	Ældrekost Brunkål serveres med kogt medisterpølse (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder Blød kost Blød brunkål, blød kogt medisterpølse, toastbrød, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Bagt æblekage serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Lørdag 11. oktober	Ældrekost Kalvesteg serveres med gorgonzolasauce, rösti kartofler og kogte bønner Blød kost Blød kalvesteg, kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Perlefromage serveres med frugtkompot Blød kost Perlefromage serveres med blød frugtkompot
Søndag 12. oktober	Ældrekost Kyllingefilet i paprikasauce serveres med kogt pasta og dampet majs-ærteblanding Blød kost Blød kylling i blød paprikasauce, kogte grøntsager	Ældrekost Æblegrød 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 42

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 13. oktober	Ældrekost Krebinetter (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampet broccoli Blød kost Kogte kartofler	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokodrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokodrys
Tirsdag 14. oktober	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Fredsfisk serveres med sauce tartare Blød kost Som ældrekost
Onsdag 15. oktober	Ældrekost Dampet fisk i fad med hollandaisesauce serveres med kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Kartoffelsuppe serveres med ristet bacon (grisekød) Blød kost Blød kartoffelsuppe serveres med blød ristet hamburgerryg
Torsdag 16. oktober	Ældrekost Enebærgryde (grisekød) serveres med rodfrugtemos, grønt drys og glaserede gulerødder Blød kost Blød enebærgryde, kogte gulerødder	Ældrekost Moccamousse pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 17. oktober	Ældrekost Stegt kalvelever (indmad) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Blød leverfars, specielle bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekost Solbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød solbærsuppe serveres med flødeskum
Lørdag 18. oktober	Ældrekost Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos, syltede asier og dampet rosenkål Blød kost Blød bøf stroganoff, agurkerelish, kogte grøntsager	Ældrekost Cheesecake med saltkaramelsauce Blød kost Som ældrekost
Søndag 19. oktober	Ældrekost Marineret kalkun serveres med flødekartofler og dampet broccoli Blød kost Blød stegt kylling	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 43

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 20. oktober	Ældrekost Rullesteg med persille (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmekogt rødkål Blød kost Blød flæskesteg	Ældrekost Bagte blommer serveres med flødeskum Blød kost Bagte æbler serveres med flødeskum
Tirsdag 21. oktober	Ældrekost Kyllingefarsbrød serveres med rosmarinsauce, kogte kartofler og dampet romanescoblanding Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Hønsekødssuppe med kød,-melboller og urter Blød kost Blød hønsekødssuppe med kød,-melboller og bløde urter
Onsdag 22. oktober	Ældrekost Stegt fisk serveres med limesauce, stegte ovn kartofler og gulerødsråkost med mandarin Blød kost Kogte kartofler, kogte gulerødder	Ældrekost Brombærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Blød brombærdessert pyntet med flødeskum
Torsdag 23. oktober	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuede ærter og gulerødder og kogte kartofler Blød kost Stuede gulerødder	Ældrekost Rabarbersuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Fredag 24. oktober	Ældrekost Biksemad (grisekød) serveres med rugbrød, spejlæg og syltede rødbeder Blød kost Blød biksemad, toastbrød, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Vanillebudding serveres med kirsebærsauce Blød kost Vanillebudding serveres med siet kirsebærsauce
Lørdag 26. oktober	Ældrekost Stegt kylling serveres med flødesauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekost Hjemmelavet jordbæris serveres med jordbærsauce Blød kost Som ældrekost
Søndag 26. oktober	Ældrekost Hofgryde (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Blød hofgryde, kogte grøntsager	Ældrekost 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 44

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 27. oktober	Ældrekost Stegt paneret flæsk (grisekød) serveres med persillesauce, kogte kartofler og syltede rødbeder med solbær Blød kost Blød stegt paneret flæsk, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Hybensuppe serveres med flødeskum Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 28. oktober	Ældrekost Lasagne (oksekød) serveres med grønkålssalat Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Banoffepie (banan og karamel) Blød kost Som ældrekost
Onsdag 29. oktober	Ældrekost Gule ærter serveres med kogt medister (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder Blød kost Bløde gule ærter, blød kogt medister, toastbrød, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Pannacotta serveres med æblekompot Blød kost Som ældrekost
Torsdag 30. oktober	Ældrekost Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, kogte kartofler og gulerodsråkost med persille Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Pærer med hindbærskum serveres med små marengs og chokodrys Blød kost Som ældrekost
Fredag 31. oktober	Ældrekost Benløse fugle (grisekød) i sauce serveres med sød kartoffelmos og rødkålssalat med tyttebær Blød kost Bløde benløse fugle, kogte grøntsager	Ældrekost Græskarsuppe serveres med flûte 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.