

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
Fredag 31. oktober Haloween	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
Lørdag 1. november	Ældrekost Stegt kryddernakke (grisekød) serveres med basilikumsauce, stegte ovn kartofler og bagte rodfrugter Blød kost Blød kryddernakke, kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og chokopynt Blød kost Som ældrekost
Søndag 2. november	Ældrekost Thai massaman med kylling serveres med løse ris og asiatisk agurkesalat Blød kost Blød thai massaman med kylling, agurkerelish	Ældrekost Blommegrød 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 45

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 3. november	Ældrekest Pandestegt medisterpølse (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og syltede rødbeder Blød kost Blød medisterpølse, blød stuvet hvidkål, rødbeder i fine tern	Ældrekest Hyldebærssuppe serveres med tvebakker Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 4. november	Ældrekest Bøf stroganoff (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost Blød bøf stroganoff, agurkerelish	Ældrekest Tiramisu Blød kost Tiramisu
Onsdag 5. november	Ældrekest Kartoffelmoussaka med aubergine serveres med gulerodsråkost Blød kost Blød kartoffelmoussaka, kogte gulerødder	Ældrekest Chokoladebudding pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekest
Torsdag 6. november	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, kogte kartofler og dampet broccoli Blød kost Som ældrekest	Ældrekest Jordbæris serveres med vafler Blød kost Som ældrekest
Fredag 7. november	Ældrekest Kogt kylling serveres med aspargessauce, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød kogt kylling, blød aspargessauce	Ældrekest Hønsekødssuppe med kød,-melboller og urter Blød kost Blød hønsekødssuppe med kød,-melboller og bløde urter
Lørdag 8. november	Ældrekest Skinkeschnitzel (grisekød) serveres med bearnaisesauce, brasede kartofler og dampede ærter Blød kost Blød skinkeschnitzel, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Kærnemælksfromage serveres med frugtkompot Blød kost Kærnemælksfromage serveres med blød frugtkompot
Søndag 9. november	Ældrekest Boller i selleri (grisekød) serveres med kogte kartofler og grønt drys Blød kost Som ældrekest	Ældrekest Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød 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 46

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mortens aften 10. november	Ældrekest Stegt andebryst serveres med andeskysauce, kogte kartofler, brunede kartofler og hjemme lavet rødkål Blød kost Blød stegt and	Ældrekest Gammeldags æblekage pyntet med flødeskum og gelé Blød kost Som ældrekest
Tirsdag 11. november	Ældrekest Kylling teryaki serveres med orientalsksauce, stegte ris og dampede ærter Blød kost Blød kylling teryaki, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Rejecocktail serveres med flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Onsdag 12. november	Ældrekest Forloren hare (kalve- og grisekød) serveres med vildtsauce, kogte kartofler og æble-sellerisalat Blød kost Blød æble-sellerisalat	Ældrekest Græsk yoghurt dessert med solbærgelé og kikseknas Blød kost Som ældrekest
Torsdag 13. november	Ældrekest Stegt paneret fisk serveres med kaperssauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekest Tomatsuppe med porrerøringer Blød kost Blød tomatsuppe
Fredag 14. november	Ældrekest Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og blomkålssalat Blød kost Specielle bløde løg, blød blomkålssalat	Ældrekest Henkogt pære serveres med karamelflødeskum Blød kost Som ældrekest
Lørdag 15. november	Ældrekest Stegt kalverulle serveres med pebersauce, stegte ovn kartofler og rødkålsråkost med tyttebær Blød kost Kogte kartofler, kogt rødkål	Ældrekest Moccafromage pyntet med flødeskum og chokobønne Blød kost Som ældrekest
Søndag 16. november	Ældrekest Kalkunstroganoff serveres med kartoffelmos og dampet broccoli Blød kost Blød kyllingestroganoff	Ældrekest Pandekage serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekest



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 47

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 17. november	Ældrekest Krebinet (grisekød) serveres med stuvet blomkål, kogte kartofler og grønt drys Blød kost Som ældrekest	Ældrekest Sveskegrød serveres med fløde Blød kost Blød sveskegrød serveres med fløde
Tirsdag 18. november	Ældrekest Fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovn kartofler og dampede ærter Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Blåbærsuppe serveres med flødeskum Blød kost Blød blåbærsuppe serveres med flødeskum
Onsdag 19. november	Ældrekest Kogt oksekød serveres med sur-sødsauce, kogte kartofler og dampede bønner Blød kost Blød kogt oksekød, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Oksekødssuppe med kød,- melboller og urter Blød kost Blød oksekødssuppe med kød,- melboller og bløde urter
Torsdag 20. november	Ældrekest Vildtgryde (dyrekød) serveres med kartoffelmos med pastinak og løg, og bagte rødbeder Blød kost Blød vildtgryde, kogte grøntsager	Ældrekest Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Fredag 21. november	Ældrekest Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	Ældrekest Jordbærdessert pyntet med flødeskum Blød kost Som ældrekest
Lørdag 22. november	Ældrekest Spansk mørbradgryde med chorizo (grisekød) serveres med løse ris og broccolisalat Blød kost Blød spansk mørbradgryde	Ældrekest Fløderand serveres med chokoladesauce Blød kost Som ældrekest
Søndag 23. november	Ældrekest Kogt sprængt kalkun serveres med stuvet spinat, kogte kartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød stegt kylling	Ældrekest Hindbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest



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 48

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 24. november	Ældrekost Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og dampede bønner Blød kost Glaseret blød hamburgerryg, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Henkogt fersken og ananas serveres med råcreme Blød kost Henkogt fersken serveres med råcreme
Tirsdag 25. november	Ældrekost Hjerter i flødesauce (indmad, kalvekød) serveres med kartoffelmos, dampet blomkål og syltet græskar Blød kost Hakkede hjerter i flødesauce, agurkerelish	Ældrekost Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Onsdag 26. november	Ældrekost Flæsketeg med sprød svær (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød flæsketeg	Ældrekost Ris a la mande serveres med kirsebærsauce Blød kost Blød ris a la mande serveres med blød kirsebærsauce
Torsdag 27. november	Ældrekost Dampet fisk serveres med reje-asparagessauce, kogte kartofler og grønkålssalat Blød kost Blød reje-asparagessauce, kogte grøntsager	Ældrekost Kartoffelporresuppe serveres med crunch af bacon (grisekød) Blød kost Blød Kartoffelporresuppe serveres med blød crunch af blød hamburgerryg (grisekød)
Fredag 28. november	Ældrekost Beluga Bolognesesauce serveres med kogt pasta, oliven, revet parmesan og frisk basilikum Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Frugtsalat pyntet med chokoladedrys Blød kost Blød frugtsalat pyntet med chokoladedrys
Lørdag 29. november	Ældrekost Bankekød (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede grønne tomater Blød kost Blød bankekød, agurkerelish	Ældrekost Ymerfromage serveres med kirsebærsauce Blød kost Ymerfromage serveres med blød kirsebærsauce
Søndag 1. advent 30. november	Ældrekost Hamburgerryg serveres med grønlangkål, brunede kartofler og sennep Blød kost Blød hamburgerryg	Ældrekost Bagt pære med smuldredejs serveres med 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.