

Varm Menu for uge 49

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 1. december	Ældrekost Stegt julemedister (grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål Blød kost Blød medister	Ældrekost Risengrød serveres med smør og kanelsukker Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 2. december	Ældrekost Hakkebøf (oksekød) serveres med bløde løg, brun sauce, kogte kartofler og bagte rødbeder Blød kost Specielle bløde løg, syltede rødbeder i fine tern	Ældrekost Tomatsuppe serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Onsdag 3. december	Ældrekost Grøntsaglasagne serveres med spidskålsrâkost med ananas Blød kost Kogte grøntsager	Ældrekost Æblesuppe serveres med kanelflødskum Blød kost Som ældrekost
Torsdag 4. december	Ældrekost Stegt fiskekrebinet serveres med kaperssauce, kogte kartofler og gulerodsrâkost Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Rabarberggrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Fredag 5. december	Ældrekost Kyllingestroganoff serveres med kartoffelmos med persille og dampet broccoli Blød kost Blød kyllingestroganoff	Ældrekost Tunmousse serveres med flûte Blød kost Som ældrekost
Lørdag 6. december	Ældrekost Boller i karry (grisekød) serveres med løse ris og dampede ærter Blød kost Specielle kogte grøntsager	Ældrekost Tiramisu Blød kost Som ældrekost
Søndag 2. advent 7. december	Ældrekost Braiserede svinekæber (grisekød) serveres med kartoffelmos á søde kartofler og syltede grønne tomater Blød kost Bløde braiserede svinekæber, agurkerelish	Ældrekost Pandekager serveres med syltetøj 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 50

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 8. december	Ældrekost Kyllingefarsbrød (kylling,- og grisekød) serveres med brun sauce, kogte kartofler og bagte gulerødder Blød kost Kogte gulerødder	Ældrekost Nougatis serveres med vafler Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 9. december	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, stegte ovnkartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli med flødeskum
Onsdag 10. december	Ældrekost Italiensk kødsauce (oksekød) serveres med kogt pasta og hvidkålssalat med soltørrede tomater, basilikum Blød kost Blød italiensk kødsauce, kogte grøntsager	Ældrekost Æblegrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekost
Torsdag 11. december	Ældrekost Stegt paneret fisk serveres med hummersauce, stegte ovnkartofler og dampet grøntsagsblanding Blød kost Kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Svesketrifli pyntet med flødeskum Blød kost Blød svesketrifli med flødeskum
Fredag 12. december	Ældrekost Pandestegte frikadeller (grisekød) serveres med stuvet hvidkål, kogte kartofler og grønt drys Blød kost Blød stuvet hvidkål	Ældrekost Bagte blommer serveres med flødeskum Blød kost Bagte æbler serveres med flødeskum
Lørdag 13. december	Ældrekost Koteletter i champignon a la creme (grisekød) serveres med løse ris og kogt bønner Blød kost Blød kotelet i blød champignon a la creme, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Rejecocktail serveres med dressing og flûte Blød kost Blød rejesalat serveres med toastbrød
Søndag 3. advent 14. december	Ældrekost Gammeldags oksesteg serveres med rødvinssauce, røsti kartofler og dampet broccoli Blød kost Blød oksesteg, kogte kartofler	Ældrekost Ananasfromage pyntet med flødeskum og chokopynt Blød kost Blød ananasfromage pyntet med flødeskum og chokopynt



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 51

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 15. december	Ældrekest 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	Ældrekest Frugtcocktail serveres med råcreme Blød kost Blød frugtcocktail % ananas serveres med råcreme
Tirsdag 16. december	Ældrekest Stegt kalvelever (kalvekød, indmad) serveres med bløde løg, løgsauce, kogte kartofler og bagte rodfrugter Blød kost Blød leverfars, specielle bløde løg, kogte grøntsager	Ældrekest Blåbærmousse pyntet med blåbær Blød kost Blød blåbærmousse
Onsdag 17. december	Ældrekest Stegt paneret krebinet (grisekød) serveres med skysauce, kogte kartofler og rødkålsråkost Blød kost køgt rødkål	Ældrekest Risengrød serveres med smør og kanelsukker Blød kost Som ældrekest
Torsdag 18. december	Ældrekest Køgt kylling serveres med lys sauce, kogte kartofler og kogte grønne bønner Blød kost Blød køgt kylling, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Høsekødssuppe med kød-, melboller og urter (grisekød) Blød kost Blød høsekødssuppe med kød-, melboller og bløde urter (grisekød)
Fredag 19. december	Ældrekest Pandestegte fiskefrikadeller serveres med remouladesauce, stegte ovnkartofler og grønkålssalat Blød kost Kogte kartofler, kogte grøntsager	Ældrekest Jordbærgrød serveres med fløde Blød kost Som ældrekest
Lørdag 20. december	Ældrekest Glaseret skinke (grisekød) serveres med flødekartofler og kogte gulerødder Blød kost Blød glaseret hamburgerryg	Ældrekest Solbærgrød serveres med fløde Blød kost Blød solbærgrød serveres med fløde
Søndag 4. advent 21. december	Ældrekest Kylling i sennepssauce serveres med køgt pasta og dampet majsblanding Blød kost Blød kylling i blød sennepssauce, specielle kogte grøntsager	Ældrekest Pistaciefromage pyntet med flødeskum og pistacienød 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 køgt pasta til blød kost skal vendes i sauce på afdelingen før det serveres.

Varm Menu for uge 52

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 22. december	Ældrekost Brunkål serveres med kogt medisterpølse (grisekød), rugbrød, sennep og syltede rødbeder Blød kost Blød brunkål, blød medisterpølse, rødbeder i fine tern	Ældrekost Henkogt ananas og fersken serveres med makronflødeskum Blød kost Henkogt fersken serveres med makronflødeskum
Lille juleaften 23. december	Ældrekost Stegt fiskefilet serveres med reje-aspargessauce, kogte kartofler og gulerodsråkost Blød kost Blød reje-aspargessauce, kogte gulerødder	Ældrekost Nougatmousse pyntet med flødeskum og kandiserede violer Blød kost Som ældrekost
Juleaften 24. december	Ældrekost Stegt andebryst og flæskesteg (grisekød) serveres med skysauce, hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål og franske kartofler Blød kost Blød andesteg, blød flæskesteg	Ældrekost Ris a la mande serveres med kirsebærsauce Blød kost Blød ris a la mande serveres med blød kirsebærsauce
Juledag 25. december	Ældrekost Kogt hamburgerryg (grisekød) serveres med grønlangkål, kogte kartofler og kogte karotter Blød kost Blød hamburgerryg, kogte gulerødder	Ældrekost Æbleskiver serveres med syltetøj Blød kost Som ældrekost
2. juledag 26. december	Ældrekost Mørbradgryde (grisekød) serveres med kartoffelmos og syltede drueagurker Blød kost Blød mørbradgryde, agurkerelish	Ældrekost Citronfromage pyntet med flødeskum og chokopynt Blød kost Som ældrekost
Lørdag 27. december	Ældrekost Stegt paneret skinkeschnitzel (grisekød) serveres med brasede kartofler, bearnaisesauce og dampede ærter Blød kost Blød paneret skinkeschnitzel, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Cheesecake Blød kost Som ældrekost
Søndag 28. december	Ældrekost Stegt kylling serveres med kyllingeskysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat Blød kost Blød stegt kylling, agurkerelish	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 01

Dato	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 29. december	Ældrekost Millionbøf (oksekød) serveres med kartoffelmos og syltede asier Blød kost agurkerelish	Ældrekost Pære Belle Helene (vanilleis, henkogt pære og chokoladesauce) Blød kost Som ældrekost
Tirsdag 30. december	Ældrekost Kogt torsk serveres med sennepssauce, kogte kartofler, hakkede rødbeder og hakket æg Blød kost Som ældrekost	Ældrekost Alliancegrød serveres med fløde Blød kost Blød alliancegrød serveres med fløde
Nytårsaften 31. december	Ældrekost Oksemørbrad serveres med cremet svampesauce, røsti kartofler og dampet ærteblanding Blød kost Blød oksesteg, blød cremet svampesauce, kogte kartofler, specielle kogte grøntsager	Ældrekost Islagkage 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.