

# MENU UGE 50, 2024 (Mad leveres onsdag)

Sæt venligst kryds ved det valgte, og **aflever alle siderne retur til chaufføren**. Obs: du kan også vælge ikke at returnere denne og i stedet få vores dagens retter.

- Hovedretter:
- ØNSKES KOPI RETUR 4kr. ( )
- Stegt fiskefilet med persillesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )
- Pandestegte frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Cremet bygotto med svampe \_\_\_\_\_ ( )
- Vildtgryde med dådyrkød, bacon og kartoffelmos(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Hakkebøf med bløde løg, brunsauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )
- Curry med sweet potato og aubergine(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Spaghetti bolognese \_\_\_\_\_ ( )
- Kotelet i fad med tomat, champignon og ris \_\_\_\_\_ ( )
- Vegetarisk paprikagryde m/champignon & kartoffelmos(veg) \_\_\_\_\_ ( )

- Hovedretter:
- Fiskefrikadelle med bearnaisesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )
- Farseret ribbensteg m/skysauce, rødkål & kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Stegt blomkål med linser og kikærter(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Varm kartoffelsalat med wienerpølser(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Ovnstegt kyllingebryst m/champignonsauce & kartofler \_\_\_\_\_ ( )
- Chili sin carne og ris(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Kyllingestroganoff med rodfrugtmos \_\_\_\_\_ ( )
- Farsbrød m/ fyld af blomkål, skysauce & kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Rødbedebøf m/peberrodssauce & stegte kartofler(veg) \_\_\_\_\_ ( )
- Krebinet med skysauce og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )
- Kogt kylling med peberrodssauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )
- Kikærtegryde med græskar og bulgur(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )



Mad med kærlighed

- Forretter:
- Minestrone suppe \_\_\_\_\_ ( )
- Rødkålssalat med appelsin og granatæble \_\_\_\_\_ ( )
- Camembert med kiks og vindruer \_\_\_\_\_ ( )
- Tunmousse på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )
- Krabbesalat med mini toast \_\_\_\_\_ ( )
- Frikadelle med rødkål og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )
- Stegt sild med løg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )
- Cremit kartoffel/jordskokkesuppe \_\_\_\_\_ ( )

- Desserter:
- Hindbærgrød med sødmælk \_\_\_\_\_ ( )
- Tiramisu \_\_\_\_\_ ( )
- Chokolademousse med kaffe og flødeskum \_\_\_\_\_ ( )
- Gulerodskage \_\_\_\_\_ ( )
- Æbletærte med creme fraiche \_\_\_\_\_ ( )
- Gammeldags kærnemælkssuppe med rosiner \_\_\_\_\_ ( )
- Jordbærfromage med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )
- Æbleskiver med hindbærsyltetøj \_\_\_\_\_ ( )

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



**SÆSONENS**

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 51, 2024 (Mad leveres onsdag)

Sæt venligst kryds ved de valgte, og aflever alle siderne retur til chaufføren. Obs: du kan også vælge ikke at returnere denne og i stedet få vores dagens retter.

## Hovedretter:

Bagt sejfilet med kapersauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Grønkålssuppe med sprængt nakke og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Svampe carbonara(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Gryderet med kylling, rosenkål og selleri og ris \_\_\_\_\_ ( )

Kartoffelsuppe med kødboller(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Daal med kokosmælk og græskar(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Svensk pøseret med ærter(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Stegt kalvelever med løgsauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Blomkålsgratin med julienne-grøntsager(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

## Hovedretter:

Farseret porre med skysauce og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Marokkanske kødboller med tomatsauce og bulgur \_\_\_\_\_ ( )

Risret med sorte bønner og tomat(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Paneret fiskefilet med remouladesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Brændende kærlighed med rødbeder(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Fennikelgryde med ris(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Kalvegryde med sorte bønner og kartoffelmos \_\_\_\_\_ ( )

Stegt julemedister m/grønlankål & brunede kart(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Risfrikadelle m/ stuvet blomkål og kartofler(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Paneret kotelet med porresauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ ( )

Kyllingelasagne med rodfrugter \_\_\_\_\_ ( )

Linsegryde med gulerod og tomat(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )



## Forretter:

Toast med ost og peberfrugt \_\_\_\_\_ ( )

Tærte med spinat og varmrøget laks \_\_\_\_\_ ( )

Skinkesalat med purløg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )

Broccolisuppe \_\_\_\_\_ ( )

Mini kyllingespjyd med sur/sød sauce \_\_\_\_\_ ( )

Broccolisalat med solsikkekerner \_\_\_\_\_ ( )

Cremet blomkålssuppe \_\_\_\_\_ ( )

Stegt julemedister med rødkål og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )

## Desserter:

Toscakage med karamel og nødder \_\_\_\_\_ ( )

Jordbærgrød med sødmælk \_\_\_\_\_ ( )

Æbleskiver med jordbærmarmelade \_\_\_\_\_ ( )

Appelsinfromage med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )

Syltet fersken med råcreme \_\_\_\_\_ ( )

Hindbær/kokoskage \_\_\_\_\_ ( )

Banankage med glasur og chokoladekrymmel \_\_\_\_\_ ( )

Abrikostrifli med creme, flødeskum og makroner \_\_\_\_\_ ( )

Mad med kærlighed

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



SÆSONENS

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 52, 2024 (Mad leveres onsdag)

Sæt venligst kryds ved det valgte, og **aflever alle siderne retur til chaufføren**. Obs: du kan også vælge ikke at returnere denne og i stedet få vores dagens retter.

## Hovedretter:

- Paneret fiskefilet med persillesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kødboller i tomat sauce med pasta(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Grøntsagslasagne med grønkål, squash og linser(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

- Stegt andebryst m/æbler, svesker, rødkål, sauce & brunede kart \_\_\_\_\_ ( )  
Flæskesteg m/rødkål, brun sauce, hvide & brunede kart (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Nøddepostej, urtesauce, rødkål, hvide & brunede kart(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

- Stegt mørbrad m/bløde løg, champignon a la creme & kart(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Gullasch og kartoffelmos \_\_\_\_\_ ( )  
Plantebøf med bearnaisesauce og stegt kartoffelbåde(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

## Hovedretter:

- Dampet laks med hollandaisesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Hamburgerryg m/grønlangkål & brunede kart(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Julekrydrede quinoafrikadeller m/grønlangkål (veg) \_\_\_\_\_ ( )

- Kalkun cordon bleu med flødekartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Pandestegte frikadeller, brun sauce, rødkål, kart(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Stegt blomkål med linse og kikærter(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

- Biksemad med rødbeder (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kalve sauté marengo med kartoffelmos \_\_\_\_\_ ( )  
Burger m/ plantebøf, coleslaw og rodfrugtfritter(veg) \_\_\_\_\_ ( )

- Bagt farsbrød med skysauce og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kødsauce med kylling og pasta \_\_\_\_\_ ( )  
Svampestroganoff med kartoffelmos(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )



SÆSONENS

Mad med kærlighed

## Forretter:

- Karrysild med æg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )  
Camembert med kiks og vindruer \_\_\_\_\_ ( )  
Tunmousse med tomat og mini toast \_\_\_\_\_ ( )  
Tomatsuppe med pasta \_\_\_\_\_ ( )  
Gulerodsråkost med ananas og rosiner \_\_\_\_\_ ( )  
Paté med cornichoner og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )  
Aspargessuppe med aspargessnitter \_\_\_\_\_ ( )  
Krabbesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )

## Desserter:

- Frugtsalat med flødeskum og chokolade \_\_\_\_\_ ( )  
Jordbærfremage med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Æbletærte med creme fraiche \_\_\_\_\_ ( )  
Tiramisu \_\_\_\_\_ ( )  
Skovbægrød med sødmælk \_\_\_\_\_ ( )  
Chokoladekage med kokos \_\_\_\_\_ ( )  
Romkugle \_\_\_\_\_ ( )  
Abrikosgrød med sødmælk \_\_\_\_\_ ( )

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



SÆSONENS

NAVN:

ADRESSE:


# MENU UGE 1, 2025 (Mad leveres onsdag)

Sæt venligst kryds ved det valgte, og **aflever alle siderne retur til chaufføren**. Obs: du kan også vælge ikke at returnere denne og i stedet få vores dagens retter.

## Hovedretter:

- Farseret porre med skysauce og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kogt kyllingebryst med aspargessauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Spinatpinde med tomatsauce og ris (veg) \_\_\_\_\_ ( )  
  
Kogt torsk med sennepssauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kalvesteg, skysauce, glaserede perleløg, bønner og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Svampefarseret butternut squash med timian(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )  
  
Gullaschsuppe med flutes \_\_\_\_\_ ( )  
Paneret skinkeschnitzel med flødekartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kikærtegryde med grøntsager og bulgur(veg.) \_\_\_\_\_ ( )

## Hovedretter:

- Fiskefrikadelle med hollandaisesauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kylling i sur/sød sauce og løse ris \_\_\_\_\_ ( )  
Veggie kødboller med tomatsauce og spaghetti (veg.) \_\_\_\_\_ ( )  
  
Enebærgryde med kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kyllingefrikadeller med skysauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Rodfrugtgyde med kartoffelmos(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )  
  
Millionbøf med kartoffelmos \_\_\_\_\_ ( )  
Hamburgerryg med stuvet blomkål og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Fyldt peberfrugt med pikantost og couscous(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )  
  
Farsbrød m/ indbagt rosenkål, skysauce & kart.(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kalkungryde med grøntsager og løse ris \_\_\_\_\_ ( )  
Vinter daal med kidneybønner(veg) \_\_\_\_\_ ( )



Mad med kærlighed

## Forretter:

- Marineret sild med løg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )  
Bønnesalat med tomat og feta \_\_\_\_\_ ( )  
Krydret karrysuppe \_\_\_\_\_ ( )  
Roastbeef med remoulade, ristede løg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )  
Pastasalat med rød pesto og edamamebønner \_\_\_\_\_ ( )  
Mini kyllingespyd med sur/sød sauce \_\_\_\_\_ ( )  
Æg og tomat med mayonnaise og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )  
Cremeret champignonsuppe \_\_\_\_\_ ( )

## Desserter:

- Hindbærroulade med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Jordbærgrød med sødmælk \_\_\_\_\_ ( )  
Henkogt ananas med makronflødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Drømmekage \_\_\_\_\_ ( )  
Donut med glasur \_\_\_\_\_ ( )  
Hindbærmousse med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Mini muffins med chokolade og vanilje (3 stk.) \_\_\_\_\_ ( )  
Pære Belle Helene \_\_\_\_\_ ( )

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



SÆSONENS

NAVN:

ADRESSE: