

# MENU UGE 46, 2024 Mad leveres onsdag

Sæt venligst kryds ved det valgte, og aflever alle siderne retur til chaufføren.

ØNSKES KOPI RETUR 4kr. ( )

## Hovedretter:

Stegte sild med hvid løgsauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Kylling i sur/sødsauce med løse ris \_\_\_\_\_ ( )

Vegetarisk paprikagryde med kartoffelmos(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ ( )

Stegt kalvelever med æble/løgkompot, skysauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Spinatpinde med tomatsauce og løse ris (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Svensk pølseret (svin) \_\_\_\_\_ ( )

Bøf Lindstrøm med pebersauce og stegte kartoffelbåde \_\_\_\_\_ ( )

Blomkålsgatin med julienne grøntsager (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

## Hovedretter:

Dampet torsk med sennepssauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Biksemad med bearnaisesauce (svin) \_\_\_\_\_ ( )

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

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

Bolognese med spaghetti \_\_\_\_\_ ( )

Kikærtgryde med græskar og bulgur(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Sprængt kalv med peberrodssauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Forloren and m/æbler & svesker, skysauce og kart(svin) \_\_\_\_\_ ( )

Pasta i tomatsauce med røde linser (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )

Kotelet med karrysauce med ananas og løse ris (svin) \_\_\_\_\_ ( )

Ovnstegt kylling med champignonsauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )

Fyldt gratineret squash (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )



SÆSONENS

Mad med kærlighed

## Forretter:

Tunmousse på bund af salat \_\_\_\_\_ ( )

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

Røget laks på franskbrød \_\_\_\_\_ ( )

Gulerodssalat med ananas og rosiner \_\_\_\_\_ ( )

Hummersuppe \_\_\_\_\_ ( )

Hvide sild med løg og rugbrød \_\_\_\_\_ ( )

Blinis med dressing og rejer \_\_\_\_\_ ( )

Cremet blomkålssuppe \_\_\_\_\_ ( )

## Desserter:

Gulerodskage \_\_\_\_\_ ( )

Gammeldags æblekage med rasp, flødeskum &

ribsgelé \_\_\_\_\_ ( )

Hindbærmousse med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )

Mini muffins med chokolade og vanilje (3 stk.) \_\_\_\_\_ ( )

Klassisk rødgrød med piskefløde \_\_\_\_\_ ( )

Risengrød med kannelsukker \_\_\_\_\_ ( )

Syltet fersken med flødeskum og chokoladedrys \_\_\_\_\_ ( )

Chokolademousse med flødeskum \_\_\_\_\_ ( )

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



SÆSONENS

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 47, 2024 Mad leveres onsdag

Sæt venligst kryds ved det valgte, og aflever alle siderne retur til chaufføren.

## Hovedretter:

- Dampet sejfilet med sennepssauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kødboller i stuvet selleri og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Bønnegryde med peberfrugt og bagte rodfrugter (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Hakkebøf med bløde løg og skysauce \_\_\_\_\_ { }  
Gule ærter med flæsk, medister og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Risfrikadelle med champignonsauce og kartofler (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Skinkefarsbrød med skysauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Kylling i karry med æble og løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Chili sin carne med løse ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }

## Hovedretter:

- Fiskefrikadeller med hollandaisesauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Hjerter i flødesauce med rodfrugtmos (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Kartoffelmos med stegte svampe(vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Kalvefrikasse med kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Paneret kotelet med skysauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Curry med søde kartofler og spinat og ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Kogt hamburgerryg med stuvet spinat (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Græsk farsbrød med krydret sauce og kartoffelbåde \_\_\_\_\_ { }  
Vegetarisk bolognese med pasta penne (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Husarsteg med skysauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Kylling i sur/sød sauce med løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Champignonbøf m/sauce og stegte kartofler(vegetar) \_\_\_\_\_ { }



**SÆSONENS**

Mad med kærlighed

## Forretter:

- Krabbesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Porretærte \_\_\_\_\_ { }  
Mini croissant med skinkesalat \_\_\_\_\_ { }  
Karrysild og æg på rugbrød \_\_\_\_\_ { }  
Cremet champignonsuppe \_\_\_\_\_ { }  
Camenbert med kiks og druer \_\_\_\_\_ { }  
Rødbedesuppe \_\_\_\_\_ { }  
Æg med rejer på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }

## Desserter:

- Hyldebærsuppe med æble \_\_\_\_\_ { }  
Frugtsalat med flødeskum og chokolade \_\_\_\_\_ { }  
Jordbærgrød med piskefløde \_\_\_\_\_ { }  
Blommetrifli med makroner og flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Abrikosris vendt med flødeskum og vanilje \_\_\_\_\_ { }  
Vaniljesyltede æbler med creme \_\_\_\_\_ { }  
Jordbærfremage med flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Drømmekage med kokostopping \_\_\_\_\_ { }

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



**SÆSONENS**

NAVN: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

# MENU UGE 48, 2024 Mad leveres onsdag

*Sæt venligst kryds ved det valgte, og aflever alle siderne retur til chaufføren.*

## Hovedretter:

- Paneret fiskefilet med persillesauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kødboller i tomatsauce med pasta penne (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Grøntsagstærte (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Hvidkålsgrøde med oksekød, karry og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Farseret porre med skysauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Linsegyde med gulerod, tomat og ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Kyllingefilet med aspargessauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Gullasch og kartoffelmos \_\_\_\_\_ { }  
Bagt butternut squash med linsesalat (vegetar) \_\_\_\_\_ { }

## Hovedretter:

- Dampet laks med spinatsauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kartoffelsuppe med kødboller (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Rødbedebof med varm bønnesalat og couscous(veg.) \_\_\_\_\_ { }  
Kalkun gordon bleu med flødekartofler \_\_\_\_\_ { }  
Krebinet med stuvet hvidkål og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Rodfrugtegyde med kartoffelmos (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Kylling i fad med tomat og rodfrugter \_\_\_\_\_ { }  
Skipperlabskovs med rødbeder \_\_\_\_\_ { }  
Bagt selleri med karrysauce og løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Braiserede svinekæber med skysauce og rodfrugter \_\_\_\_\_ { }  
Lasagne med bagte tomater \_\_\_\_\_ { }  
Svampegyde med pasta penne (vegetar) \_\_\_\_\_ { }



Mad med kærlighed

## Forretter:

- Frikadelle med rødkål på rugbrød \_\_\_\_\_ { }  
Tunmousse på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Rødkålssalat med appelsin \_\_\_\_\_ { }  
Aspargessuppe med kødboller \_\_\_\_\_ { }  
Lille rejemad med mayonnaise \_\_\_\_\_ { }  
Kartoffel/porresuppe \_\_\_\_\_ { }  
Rejesalat med minitoast \_\_\_\_\_ { }  
Tærte med spinat og feta \_\_\_\_\_ { }

## Desserter:

- Chokoladebudding med flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Kirsebærgrød med piskefløde \_\_\_\_\_ { }  
Hindbær/kokoskage \_\_\_\_\_ { }  
Stikkelsbærgrød med sødmælk \_\_\_\_\_ { }  
Syltede figner med portvinsskum \_\_\_\_\_ { }  
Marcipanroulade \_\_\_\_\_ { }  
Æbleskiver med jordbærsyltetøj \_\_\_\_\_ { }  
Bondepige med slør \_\_\_\_\_ { }

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



**SÆSONENS**

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 49, 2024 Mad leveres onsdag

Sæt venligst kryds ved det valgte, og aflever alle siderne retur til chaufføren.

## Hovedretter:

- Lakselasagne med spinat \_\_\_\_\_ { }  
Chili con carne med løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Hakket plantebøf m/ krydret sauce & bagte rodfrugter (veg.) \_\_\_\_\_ { }  
  
Kyllingefrikadeller med tomatsauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Paprikagryde med svinekød og champignon og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kikærtgryde med blomkål og bulgur(vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
  
Forloren hare med vildtsauce og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Braiseret kalvekød med skysauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Grøntsagslasagne med bagt tomat (vegetar) \_\_\_\_\_ { }

## Hovedretter:

- Paneret fiskefilet med remouladesauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kalkungryde med kokosmælk og ærter og løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Fyldt gratineret peberfrugt med bulgursalat (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
  
Kogt skinke med flødekartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Millionbøf med pastaskruer \_\_\_\_\_ { }  
Karrygryde med soyakød og ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
  
Stegt medister med grønlangkål og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Bøf stroganoff med kartoffelmos \_\_\_\_\_ { }  
Selleribøf med tomatsauce og kartofler(vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
  
Kamsteg m/ brun flødesauce, rødkål & kartofler(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Butterchicken med løse ris \_\_\_\_\_ { }  
Daal med kokosmælk og spinat(vegetar) \_\_\_\_\_ { }



SÆSONENS

Mad med kærlighed

## Forretter:

- Cremet græskarsuppe \_\_\_\_\_ { }  
Hønsesalat med mini croissant \_\_\_\_\_ { }  
Røget laks på franskbrød \_\_\_\_\_ { }  
Stegt medister med rødkål og rugbrød \_\_\_\_\_ { }  
Camenbert med kiks og druer \_\_\_\_\_ { }  
Oksekødssuppe med kødboller og melboller \_\_\_\_\_ { }  
Mini forårsruller med sur/sødsauce \_\_\_\_\_ { }  
Gravad laks med dilledressing på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }

## Desserter:

- Hindbærris vendt med flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Solbærsuppe med tvebakker \_\_\_\_\_ { }  
Blommegrød med piskefløde \_\_\_\_\_ { }  
Æbleskiver med hindbærsyltetøj \_\_\_\_\_ { }  
Appelsinfromage med flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Bedstefar med skæg kage \_\_\_\_\_ { }  
Honingkage \_\_\_\_\_ { }  
Ris'a la mande med kirsebærsauce \_\_\_\_\_ { }

## KONTAKT

MAIL: KONTAKT@SAESONENS.DK

TELEFON: +45 44 14 74 84



SÆSONENS

NAVN:

ADRESSE: