

Navn: _____
 Adresse: _____
 Ønskes seddel retur: _____



Oktober 2019



40	Tirsdag d. 1	Brændende kærlighed	
	Onsdag d. 2	Farseret porrer med sauce og kartofler	
	Torsdag d. 3	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler	
	Fredag d. 4	Dansk bøf med bløde løg, sauce og kartofler	Leveres fredag d.4
	Lørdag d. 5	Nakkefilet med rødkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d.4
	Søndag d. 6	Tomatsuppe	
	41	Mandag d. 7	Farsbrød med rødkål, sauce og kartofler
Tirsdag d. 8		Dagens fisk med sauce og kartofler	
Onsdag d. 9		Sammenkogtret med kartoffelmos	
Torsdag d. 10		Hvidkålsbyttel	
Fredag d. 11		Bøf lindstrøm med rødbeder, sauce og kartofler	Leveres fredag d.11
Lørdag d. 12		Kalkunsteg med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres fredag d.11
Søndag d. 13		Svampesuppe	
42	Mandag d. 14	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder og kartofler	
	Tirsdag d. 15	Svensk pøseret	
	Onsdag d. 16	Boller i selleri med sauce og kartofler	
	Torsdag d. 17	Stegt kyllingunderlår med sauce og kartofler	
	Fredag d. 18	Hakkebøf med grøntsager, bearnaisesauce og kartofler	Leveres fredag d.18
	Lørdag d. 19	Kogt skinke med sennepssauce og kartofler	Leveres fredag d.18
	Søndag d. 20	Blomkålssuppe	
43	Mandag d. 21	Forlåren hare med rødkål, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 22	Dagens fisk med sauce og kartofler	
	Onsdag d. 23	Blomkålsgrøde	
	Torsdag d. 24	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler	
	Fredag d. 25	Oksefarsbrød med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres fredag d.25
	Lørdag d. 26	Svinesteg uden svær med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres fredag d.25
	Søndag d. 27	Aspargessuppe	
44	Mandag d. 28	Medisterpølse med rødkål, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 29	Skinke med aspargessauce, grøntsager og kartofler	
	Onsdag d. 30	Boller i karry med sauce og ris	
	Torsdag d. 31	Kyllinggryde med kartofler	

Ring til Dorde på 7472 5999

Dagens Middag 58,-kr

Protien Drik styrker din hverdag !!

Vi er leverings dygtig i 1/2 Protein Drik med/uden sukker og i flere smags varianter 23,-kr

Depositum på 1000,-kr. bliver modregnet ved ophør.

Ret til ændringer forbeholdes

www.madogservice.dk



Læs venligst vores vigtige
informationer på bagsiden



Leveres varmt lige til døren undtagen weekend/helligdage

Middag som leveres varmt spises senest kl. 12.00 samme dag eller sættes på køl

Kolde middag leveringer om fredag er holdbar til og med søndag (samme uge)

Skal opvarmes til minimum 75 grader

Har du fødevarerallergi, ring eller spørg chaufføren vedr. allergener

Bestilling og afbestilling skal ske 2 dage før inden kl. 10.00

efter kl.10.00 betales for dagen

Dagens Middag	58,-kr
Dagens Middag Frikadeller	58,-kr

I forbindelse med dagens middag kan der også leveres:

Dagens Dessert	16,-kr
2/2 boller med ost	17,-kr
2/2 håndmad	17,-kr
3/2 håndmad	24,-kr

½l Protein Drik med sukker	23,-kr
½l Protein Drik uden sukker	23,-kr

Ring til Dorde på 7472 5999

**Hvis ikke du er vild
med fisk så bestil en
gang frikadeller i stedet**

		Skinkegryde med ris
		<small>re-quin, g laver fra den 16-06 til mod 15-07</small>
d. 16	F	Dagens fisk
d. 17		Boller i bacon/løgsauce med kø
d. 18		BBQ stegte underlår med kartofl
d. 19	F	Hakkebøf med ærter, kartofler og
d. 20		Skinke med aspargessauce, kart
d. 21	F	Klar suppe kød/mel boller
d. 22		Biksemad med bearnaisesauc
23		Frikadeller med stuvetbønn
		/Eggekage med skink

Arla Protin[®]

Der kan være mange årsager til, at man mister appetitten. Nogle fordi smagsoplevelsen ikke er den samme "som den var engang" synkebesvær, forandringer i dagligdagen, et sygehusophold.

Underernæring er et betydeligt problem på danske sygehuse, hvilket har stor indflydelse på patienternes mulighed for rekonvalisering under - og efter sygdom. Især ældre mennesker kan have svært ved at gendanne den tabte kropsmasse efter endt behandling.

Derfor er det af stor vigtighed, at patienter med lille appetit tilbydes en energitæt kost, der kan bidrage med den mængde energi, som den enkelte patient har behov for

Ingerslev J, Beck AM, Bjørnsbo KS, Hessov I, Hyldstrup L, Pedersen AN. Ernæring og aldring. Ernæringsrådet 2002

Husk **Protin**
giver ekstra kræfter
til hverdagen



Energirige og velsmagende mellemmåltider kan være gode bidrag til hovedmåltiderne.

Mellemmåltiderne må gerne være fedtrige, fordi fedt har en høj energitæthed, men først og fremmest skal måltiderne være velsmagende, så patienterne selv får lyst til at spise og drikke lidt ekstra.