

Navn: _____
 Adresse: _____
 Ønskes seddel retur: _____



Oktober 2020



40	Torsdag d. 1	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler	
	Fredag d. 2	Dansk bøv med bløde løg, sauce og kartofler	
	Lørdag d. 3	Nakkefilet med rødkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d. 2
	Søndag d. 4	Tomatsuppe	Leveres fredag d. 2
41	Mandag d. 5	Farsbrød med rødkål, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 6	Dagens fisk med sauce og kartofler	
	Onsdag d. 7	Pølsemix	
	Torsdag d. 8	Hvidkålsbyttel	
	Fredag d. 9	Bøv lindstrøm med rødbeder, sauce og kartofler	Leveres fredag d.9
42	Lørdag d. 10	Kalkunsteg med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres fredag d.9
	Søndag d. 11	Svampesuppe	Leveres fredag d.9
	Mandag d. 12	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder og kartofler	
43	Tirsdag d. 13	Lasagne med majs	
	Onsdag d. 14	Boller i selleri med sauce og kartofler	
	Torsdag d. 15	Stegt kyllingunderlår med sauce og kartofler	
	Fredag d. 16	Hakkebøv med grøntsager, bearnaisesauce og kartofler	
	Lørdag d. 17	Kogt kylling med ærter, peberrodssauce og kartofler	Leveres fredag d.16
	Søndag d. 18	Blomkålssuppe	Leveres fredag d.16
44	Mandag d. 19	Forlåren hare med rødkål, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 20	Dagens fisk med sauce og kartofler	
	Onsdag d. 21	Blomkålsgryde	
	Torsdag d. 22	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler	
	Fredag d. 23	Kødsauce med grøntsager og kartofler	
44	Lørdag d. 24	Svinesteg uden svær med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres fredag d.23
	Søndag d. 25	Aspargessuppe	Leveres fredag d.23
	Mandag d. 26	Medisterpølse med rødkål, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 27	Skinke med aspargessauce, grøntsager og kartofler	
44	Onsdag d. 28	Boller i karry med sauce og ris	
	Torsdag d. 29	Kyllinggryde med kartofler	
	Fredag d. 30	Svensk pølseret	
	Lørdag d. 31	Hvidkålsgryde med kartofler	Leveres fredag d. 30
	Søndag d. 1	klar suppe med kød/mel boller	Leveres fredag d. 30

rening laves fra den 16-09 til/med 15-10

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
¼l Protein Drik med sukker	15,-kr
¼l Protein Drik uden sukker	15,-kr

Husk **Protein**
 giver ekstra kræfter
 til hverdagen



Ring til Dorde på 7472 5999

Læs venligst vores vigtige
 informationer på bagsiden



Dagens Middag 58,-kr

Protien Drik styrker din hverdag !!

Vi er leverings dygtig i Protein Drik i flere smags varianter 15,-kr

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

Ret til ændringer forbeholdes



www.madogservice.dk



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

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

		Skinkegryde med ris
		<small>recepten laver fra den 16-06 til med 15-07</small>
d. 16	F	Dagens fisk
d. 17		Boller i bacon/løgsauce med kartofler
d. 18		BBQ stegte underlår med kartofler
d. 19	9/6	Hakkebøf med ærter, kartofler og
d. 20		Skinke med aspargessauce, kartofler
d. 21	F	Klar suppe kød/mel boller
d. 22		Biksemad med bearnaisesauce
d. 23		Frikadeller med stuvetbønner
		Æggekage med skinken

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

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.

ET GODT ALTERNATIV
NÅR APPETITTEN ER LILLE



2x protein
½ størrelse

