

Navn:
Adresse:
Ønskes seddel retur:



April 2021



13	Torsdag d. 1	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres onsdag d.31
	Fredag d. 2	Hakkebøf med ærter, løgsauce og kartofler	Leveres onsdag d.31
	Lørdag d. 3	Lammesteg med tilbehør	
	Søndag d. 4	Klar suppe med kød/melboller	Leveres lørdag d.3
14	Mandag d. 5	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder og kartofler	Leveres lørdag d.3
	Tirsdag d. 6	Fiskefrikadeller med grøntsager sauce og kartofler	
	Onsdag d. 7	Farsbrød med rødkål sauce og kartofler	
	Torsdag d. 8	Kyllinggryde med ris	
	Fredag d. 9	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	
	Lørdag d. 10	Schnitzel med grøntsager kartofler og champignonsauce	Leveres fredag d.9
	Søndag d. 11	Karrysuppe	Leveres fredag d.9
15	Mandag d. 12	Paprikagryde med kartofler	
	Tirsdag d. 13	Boller i selleri med sauce og kartofler	
	Onsdag d. 14	Brunkål med medisterpølse, sauce og kartofler	
	Torsdag d. 15	Æggekage	
	Fredag d. 16	Sammenkogt ret med skinke, grøntsager, kartofler og ris	
	Lørdag d. 17	Nakkefilet med rødkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d.16
	Søndag d. 18	Tomatsuppe	Leveres fredag d.16
16	Mandag d. 19	Farsbrød med grøntsager, sauce og kartofler	
	Tirsdag d. 20	Fiske nugges med grøntsager, hollandaise sauce og kartofler	
	Onsdag d. 21	Brændende kærlighed og bagte rødbeder	
	Torsdag d. 22	Kyllingfilet i champignonsauce, grøntsager og ris	
	Fredag d. 23	Lagsagne dertil majs	
	Lørdag d. 24	Medisterpølse med rødkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d.23
	Søndag d. 25	Kartoffel/porre suppe	Leveres fredag d.23
17	Mandag d. 26	Boller i karry med ris	
	Tirsdag d. 27	Biksemad med rødbeder	
	Onsdag d. 28	Hvidkålsbyttel med kartofler	
	Torsdag d. 29	Høns i asparges med kartofler	
	Fredag d. 30	Schnitzel med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres torsdag d.29
	Lørdag d. 1	Kalkunsteg med grøntsager, sauce og kartofler	Leveres torsdag d.29
	Søndag d. 2	Aspargessuppe med kødboller	Leveres torsdag d.29

Dagens middag

58,-kr

Dagens middag med råkost/blandet salat

70,-kr

I forbindelse med Dagens middag kan der også leveres:

Dagens dessert

16,-kr

2/2 boller med ost

17,-kr

2/2 håndmad

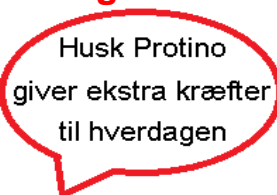
17,-kr

3/2 håndmad

24,-kr

1/2 Protein drik med sukker

23,-kr



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 23,-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. 09.00

efter kl. 09.00 betales for dagen

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

		Skinkegryde med ris
		<small>re-ning lavet 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	Pa	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
d. 24		Æggekage med skinke



Protino

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.



Husk Protino
giver ekstra kræfter
til hverdagen

