



Navn: _____
 Adresse: _____
 Ønskes seddel retur: _____



Maj 2021



17	Lørdag d. 1	Kalkunsteg med grøntsager, kartofler og sauce	Leveres torsdag d.29	
	Søndag d. 2	Aspargesuppe med kødboller	Leveres torsdag d.29	
18	Mandag d. 3	Boller i selleri med kartofler		
	Tirsdag d. 4	Dagens fisk		
	Onsdag d. 5	Svinekam med rosenkål, sauce og kartofler		
	Torsdag d. 6	Kyllingfilet med grøntsager, sauce og kartofler		
	Fredag d. 7	Hakkebøf med gulerødder, bearnaisesauce og kartofler		
	Lørdag d. 8	Schnitzel med ærter/blomkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d.7	
	Søndag d. 9	Tomatsuppe	Leveres fredag d.7	
	19	Mandag d. 10	Broccoligryde med kartofler	
		Tirsdag d. 11	Skinkesteg med grøntsager, sauce og kartofler	
Onsdag d. 12		Paprikagryde med ris		
Torsdag d. 13		Stegt kyllingeunderlår med sauce og kartofler 	Leveres onsdag d.12	
Fredag d. 14		Champignonryde med kartofler		
Lørdag d. 15		Hamburgerryg med bønner, peberrodssauce og kartofler	Leveres fredag d.14	
Søndag d. 16		<small>regning laves fra den 16-04 til/med 15-05</small> Ærte suppe	Leveres fredag d.14	
20		Mandag d. 17	Blomkålsryde med kartofler	
		Tirsdag d. 18	Dagens fisk	
	Onsdag d. 19	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder og kartofler		
	Torsdag d. 20	Kylling med grøntsager, sauce og ris		
	Fredag d. 21	Dansk bøf med bløde løg, sauce og kartofler		
	Lørdag d. 22	Schnitzel med ærter, sauce og kartofler	Leveres fredag d.21	
	Søndag d. 23	Kartoffel/Broccolisuppe med skinke	Leveres fredag d.21	
	21	Mandag d. 24	Frikadeller med kartoffelsalat og rødbeder 	Leveres fredag d.21
		Tirsdag d. 25	Boller i karry med ris	
Onsdag d. 26		Svensk pølsestret		
Torsdag d. 27		3 tarteletter med høns i asparges		
Fredag d. 28		Kødsauce med kartoffelmos		
Lørdag d. 29		Svinekam med rødkål, sauce og kartofler	Leveres fredag d.28	
Søndag d. 30		Klar suppe med mel/kødboller	Leveres fredag d.28	
22		Mandag d. 31	Farseret porre med sauce og kartofler	

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

Husk Protino
giver ekstra kræfter
til hverdagen

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>
	16	F Dagens fisk
d.	17	Boller i bacon/løgsauce med kø
ag d.	18	BBQ stegte underlår med kartofl
ag d.	19	Hakkebøf med ærter, kartofler og
ag d.	20	Skinke med aspargessauce, kart
ag d.	21	F Klar suppe kød/mel boller
d.	22	Biksemad med bearnaisesauc
d.	23	Frikadeller med stuvetbønn
d.		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

