





De 5 verdenskokkene på halalkød februar 2024

Information om halal menuplanen

På denne menuplan er der altid brugt halal okse – og kalvekød i retterne
Når køkkenet bruger gelatine i retterne, bruges der altid halal gelatine til alle husets beboere



Dato	Hovedret	Biret
Torsdag d. 1.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med kartofler & ærtesauce	Rabarbergrød med sødmælk
 Fredag d. 2.	Grøntsagsfrikadeller (veg.) med flødekartofler (laktose) & råkost	Chokoladebudding (æg, mælk, laktose) med flødeskum (laktose)
Lørdag d. 3.	Kalkunstroganoff (fjerkræ) med ris & kogt broccoli	Rabarbertrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg, laktose))
Søndag d. 4.	Indisk blomkåls curry (veg.) med brød	Appelsinfromage med flødeskum (laktose)
Uge 6		
Mandag d. 5. Dronning Mary	Rabarberkylling (fjerkræ, laktose) med kartofler & kogte majs 	Ostelagkage (gluten, laktose) med solbærmarmelade
Tirsdag d. 6.	Grøntsager i sur-sødsauce (veg.) hertil kartofler	Blommegrød med sødmælk
Onsdag d. 7.	Kogt torsk med kartofler, senneps- sauce & syltede rødbeder	Varm jordbær/rabarbersuppe med flødeskum (laktose)
Torsdag d. 8.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med kartofler, stuvet rosenkål & kogte gulerødder	Æblegrød med sødmælk
Fredag d. 9.	Vegetariske forårsruller med karry-sauce, basmatiris & ristet kokos	Græsk yoghurtfromage (laktose) med ristede mandler

Rød farve: Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal




Sort farve: Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺



Information om halal menuplanen

På denne menuplan er der altid brugt halal okse – og kalvekød i retterne
Når køkkenet bruger gelatine i retterne, bruges der altid halal gelatine til alle husets beboere

Dato	Hovedret	Biret
Lørdag d. 10.	Kalvekrebinet (gluten) med champignon á la creme (laktose, mælk, gluten), kartofler & agurkesalat	Gammeldags æblekage (frugtgrød, æblekagerasp (gluten) med flødeskum (laktose) & ribsgeleé
Søndag d. 11. Fastelavn	Asiatisk kylling hertil ris 	Brombærfromage med flødeskum (laktose)
Uge 7 Mandag d. 12.	Nordisk lammeragout med kartofler	Ønskemenu fra Anemonegangen Rødgrød med fløde (laktose)
Tirsdag d. 13. Hvide tirsdag	Linsefrikadeller (æg, gluten) med tomatsose, pasta (gluten) & kogte majs	Ønskemenu fra Anemonegangen Pandekager (mælk, laktose, æg, gluten) med marmelade
 Onsdag d. 14. Valentinsdag	Vegetarisk brændende kærlighed; kartoffelmos (mælk, laktose) med stegte grøntsager hertil syltede rødbeder	Ønskemenu fra Birkegangen Pistacie-is (æg, laktose) med marengstoppe (æg)
Torsdag d. 15.	Bagt laks med kartofler, hollandaise-sauce & kogte bønner	Varm hindbærsuppe med makronskum (laktose, gluten)
 Fredag d. 16.	Indisk vegetarret (Aloo Mutter) hertil kartofler & kogte gulerødder	Abrikosgrød med sødmælk

Rød farve: Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal



Sort farve: Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

Ret til overraskelser forbeholdes 😊

De 5 verdenskokkener på halalkød februar 2024

Information om halal menuplanen

På denne menuplan er der altid brugt halal okse – og kalvekød i retterne
Når køkkenet bruger gelatine i retterne, bruges der altid halal gelatine til alle husets beboere

Dato	Hovedret	Biret
Lørdag d. 17.	Kyllingekotelet (fjerkræ) med persilleskysauce, kartofler & rabarberkompot	Dulche de leche (laktose) med ristet havreknas (gluten)
Søndag d. 18. Fastelavn	Asiatisk okse med kartofler & kogte gulerødder	Abrikosfromage med flødeskum (laktose)
Uge 8 Mandag d. 19.	Fiskefrikadeller med kartofler, kaperssovs & bagte rodfrugter	Varm æblesuppe med ingefærcreme (laktose) 
Tirsdag d. 20.	Kyllingegryde med estragon (fjerkræ), kartofler & kogt broccoli	Bagte blommer med kanel-flødeskum (laktose)
Onsdag d. 21.	Stegt kyllingemedister (fjerkræ) med stuvet hvidkål & persillekartofler	Stikkelsbærgrød med sødmælk
Torsdag d. 22.	Vegetarisk kartoffel moussaka (gluten, æg, mælk, laktose) med brød	Råcreme (æg, laktose) med banan & hakket chokolade
 Fredag d. 23.	Marineret kalkunbryst (fjerkræ) med karrysauce, basmatiris & ærtemos	Risalamande med hytteost & skyr (mælk, laktose) hertil kirsebærsauce

Rød farve: Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal
Sort farve: Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.
Ret til overraskelser forbeholdes ☺




De 5 verdenskokker på halalkød februar 2024

Information om halal menuplanen

På denne menuplan er der altid brugt halal okse – og kalvekød i retterne

Når køkkenet bruger gelatine i retterne, bruges der altid halal gelatine til alle husets beboere



Dato	Hovedret	Biret
Lørdag d. 24.	<i>Indisk dahl (veg.) med brød</i>	Stikkelsbærdessert (frugtgrød, æblekagerasp (gluten) med flødeskum (laktose))
Søndag d. 25.	<i>Hakkebøf (okse, gluten)</i> med bløde løg, kartofler, brun sauce & syltede rødbeder	Moccafromage med flødeskum (laktose)
Uge 9 Mandag d. 26.	Kartoffelfrikadeller (veg.) med tomat- sauce, kartofler & kogte ærter	Henkogt ananas med skyrcreme (laktose)
Tirsdag d. 27.	Stegt rødspættefilet (æg, gluten) med kartofler, persillesauce & gulerodsråkost	Varm hyldebærsuppe med æblestykker & tvebakker (gluten)
Onsdag d. 28.	<i>Marokkansk lammetagine</i> med kartofler	Ønskemenu fra Anemonegangen Jordbærgrød med sødmælk
 Torsdag d. 29.	<i>Vegetarisk panang med brød</i>	Ønskemenu fra Birkegangen Frugtsalat med råcreme (æg, laktose)

Rød farve: Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal

Sort farve: Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

