

# MENU UGE 26, 2024

## LEVERES TIRSDAG 25.06.24 ØNSKES KOPI RETUR 4KR ( )

- Forret: Tunsalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Cremet porresuppe \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Thaigryde m/kylling, grøntsager og ris \_\_\_\_\_ ( )  
Pandestegte frikadeller(svin) m/skysauce, rødkål og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Tomatgryde m/kartofler(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Pandekage m/sukker og syltetøj \_\_\_\_\_ ( )  
Cheesecake m/solbær \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Gravad laks m/dild dressing \_\_\_\_\_ ( )  
Hønsekødsuppe m/fyld \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Pasta Carbonara m/bacon og gulerødder(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Kylling i fad m/kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Blomkålscurry m/ris (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Brownie m/hvid chokolademousse \_\_\_\_\_ ( )  
Chokolademousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Sildemad \_\_\_\_\_ ( )  
Karrysuppe m/kylling \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Skinke m/grønlangkål og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Gl. dags kalvesteg m/vildtsauce, grønt og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Grøntsagslasagne m/rodfrugter (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Panna Cotta m/skovbærkompot \_\_\_\_\_ ( )  
Romkugle \_\_\_\_\_ ( )

## LEVERES FREDAG 28.06.24

- Forret: Lille rejecocktail \_\_\_\_\_ ( )  
Råkostsalat \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Hvidkålgryde m/oksekød og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Boller i selleri m/ris(svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Risret m/sorte bønner og ris(vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Kanelbagte æbler m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Hindbærmousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Rejesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Stærk ostemad m/sennep \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Dampet torsk m/sennepssauce, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Karbonade(svin) m/stuvet blomkål, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Blomkålsgatin m/grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Blommetrifli m/makroner \_\_\_\_\_ ( )  
Æbletærte m/creme fraiche \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Blomkålssuppe m/kødboller \_\_\_\_\_ ( )  
Laks på franskbrød m/honningdressing \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Hvidkålsruller m/svinekød, muskatsauce og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kødboller(svin) i tomat sauce m/ris \_\_\_\_\_ ( )  
Spaghetti bolognese m/plantekød (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Appelsinfromage m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Frugtgrød \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Gullasch suppe \_\_\_\_\_ ( )  
Hønsesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Biksemad m/rødbeder og bearnaise(blandet) \_\_\_\_\_ ( )  
Baconbøf(oksekød) m/pebersauce, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Fyldt squash m/grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Gulerodskage \_\_\_\_\_ ( )  
Æblegrød m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )

CAFÉ HEISS

GUMMERSMARKVEJ 7A 4632 BJÆVERSKOV

TELEFON: 42 80 10 38

*Vi laver mad  
med  
kærlighed*

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 27, 2024

## LEVERES TIRSDAG 02.07.24

Forret: Tomatsuppe m/kødboller \_\_\_\_\_ { }  
Krabbesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Efterårsgryde m/kalvekød og mos \_\_\_\_\_ { }  
Pandestegt medister(svin) m/skysauce, grønt og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Kikærtgryde m/ris og grøntsager (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Vafler m/sukker og syltetøj \_\_\_\_\_ { }  
Vaniljebudding m/jordbærsauce \_\_\_\_\_ { }

Forret: Cremet aspargessuppe \_\_\_\_\_ { }  
Kyllingesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Butter chicken m/ris(kylling) \_\_\_\_\_ { }  
Bagt farsbrød(oksekød) m/tyttebær, vildtsauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Fyldte gratinerede peberfrugter (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Kaffe-chokolademousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Ferskner m/flødeskum og knas \_\_\_\_\_ { }

Forret: Lille lakseroulade på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Cremet svampesuppe \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Paneret torsk m/persillesauce, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ { }  
Boller i karry m/ris og ærter(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Chili sin carne m/ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Frugtsalat m/råcreme \_\_\_\_\_ { }  
Æblekage m/flødeskum og rasp \_\_\_\_\_ { }

## LEVERES FREDAG 05.07.24

Forret: Rejesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Rejerand m/dressing \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Hjerter i flødesauce m/svampe og mos(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Kylling i karry m/ris og bønner \_\_\_\_\_ { }  
Kartoffelmos m/stegte svampe og grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Citronfromage m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Chokoladekage m/kokos \_\_\_\_\_ { }

Forret: Dampet torsk på toastbrød \_\_\_\_\_ { }  
Oksekødssuppe m/kød & melboller \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Æbleflæsk m/mos (svin) \_\_\_\_\_ { }  
Karrysuppe m/kylling og flute \_\_\_\_\_ { }  
Karrygryde m/soyakød og ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Æbleskiver med sukker og solbærsyltetøj \_\_\_\_\_ { }  
Frugtgrød m/fløde \_\_\_\_\_ { }

Forret: Rejecocktail \_\_\_\_\_ { }  
Broccolisalat m/rosiner \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Chilli con carne m/ris, majs og bønner \_\_\_\_\_ { }  
Glaseret hamburgerryg m/hvidsauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Pasta Alfredo m/hvidløg (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Honningkage \_\_\_\_\_ { }  
Abrikosgrød \_\_\_\_\_ { }

Forret: Cremet blomkålssuppe m/blomkåls stykker \_\_\_\_\_ { }  
Æg m/rejer på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Hovedret: Mørbradgryde m/bacon, pølser og ris \_\_\_\_\_ { }  
Bøf Lindstrøm m/brun sauce og kartofler(oksekød) \_\_\_\_\_ { }  
Bagt kartoffel m/grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ { }  
Dessert: Kanelbagte æbler m/råcreme \_\_\_\_\_ { }  
Æbletærte m/creme fraiche \_\_\_\_\_ { }

CAFÉ HEISS

GUMMERSMARKVEJ 7A 4632 BJÆVERSKOV

TELEFON: 42 80 10 38

*Vi laver mad  
med  
kærlighed*

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 28, 2024

## LEVERES TIRSDAG 09.07.24

- Forret: Tunmousse på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Minestrone suppe \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Gule ærter m/flæsk, medister og kartofler (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Spaghetti Bolognaise (oksekød) \_\_\_\_\_ ( )  
Gratineret peberfrugt (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Panna Cotta m/skovbærkompot \_\_\_\_\_ ( )  
Hindbærmousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Lille rejecocktail \_\_\_\_\_ ( )  
Hønsesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Paneret kyllingebryst m/paprikasauce, grønt og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Kalvegryde m/mos og rodfrugter \_\_\_\_\_ ( )  
Grøntsagswok m/ris (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Frugttærte m/creme fraiche \_\_\_\_\_ ( )  
Blommetrifli m/makroner \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Råkostsalat \_\_\_\_\_ ( )  
Kartoffelsuppe m/porrestykker \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Rødspættefilet m/laksemousse, grønt og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Spidskålsgrøde m/oksekød og kartofler \_\_\_\_\_ ( )  
Burger m/coleslaw og rodfritter (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Frugtsalat m/chokolade \_\_\_\_\_ ( )  
Banankage \_\_\_\_\_ ( )

## LEVERES FREDAG 12.07.24

- Forret: Gravet laks på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Tunmousse på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Svensk pølseret m/purløg (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Lasagne (okse) m/bagt tomat og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Stegt blomkål m/linser og grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Pandekage m/sukker og syltetøj \_\_\_\_\_ ( )  
Pære belle Helene m/vaniljecreme \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Skaldyrssalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Hønseskødsuppe \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Pandestegt laksefrikadeller m/remouladesauce \_\_\_\_\_ ( )  
Langtidsstegt lammekølle m/flødekartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Rodfrugtegryde m/ris (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Rabarbertrifli m/makroner \_\_\_\_\_ ( )  
Fløderand m/frugtstykker \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Spegeskinke m/melon på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Lakseroulade på bund af grønt \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Gl dags oksesteg m/flødekartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Gl dags kylling m/rabarberkompot \_\_\_\_\_ ( )  
Svampe carboñara (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Citronfromage m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Tiramisu \_\_\_\_\_ ( )
- Forret: Hummersuppe \_\_\_\_\_ ( )  
Røget laks på franskbrød \_\_\_\_\_ ( )
- Hovedret: Orange kalkun m/kryddersauce, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ ( )  
Forloren hare m/kartofler og grønt (svin) \_\_\_\_\_ ( )  
Grillet sweet potato m/kikærter og grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ ( )
- Dessert: Chokolademousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ ( )  
Gl. dags æblekage \_\_\_\_\_ ( )

CAFÉ HEISS

GUMMERSMARKVEJ 7A 4632 BJÆVERSKOV

TELEFON: 42 80 10 38

*Vi laver mad  
med  
kærlighed*

NAVN:

ADRESSE:

# MENU UGE 29, 2024

## LEVERES TIRSDAG 16.07.24

- Forret: Kyllingesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Tomatsuppe m/pasta \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Kalvecuvette m/rødvinsauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Brændende kærlighed m/mos og bacon \_\_\_\_\_ { }  
Hakket plantebøf m/grønt og kartofler (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Fersken m/flødeskum og knas \_\_\_\_\_ { }  
Gulerodskage \_\_\_\_\_ { }
- Forret: Broccolisalat \_\_\_\_\_ { }  
Tunmousse på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Forloren and m/skysauce og kartofler(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Lammefrikadeller m/vildtsauce, kartofler og grønt \_\_\_\_\_ { }  
Blomkålsgratin m/grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Vaniljebudding m/karamel \_\_\_\_\_ { }  
Rødgrød m/fløde \_\_\_\_\_ { }
- Forret: Karrysuppe m/kyllingestykker \_\_\_\_\_ { }  
Mini forårsruller \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: sejfilet m/Hollandaisesauce og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Mørbradbøf m/champignonsauce, kartofler og grønt(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Grøntsagslasagne m/bagt tomat og grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Blommetrifli m/makroner \_\_\_\_\_ { }  
Appelsinfromage m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }

## LEVERES FREDAG 19.07.24

- Forret: Cremet blomkålssuppe \_\_\_\_\_ { }  
Stegte rejer på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Skinke gordon bleu m/kartofler og paprikasauce(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Enebærgryde(okse) m/mos \_\_\_\_\_ { }  
Fennikelgryde m/ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Vafler m/syltetøj og sukker \_\_\_\_\_ { }  
Æblesuppe m/tvebakker \_\_\_\_\_ { }
- Forret: Lille lakseroulade på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }  
Cremet kartoffelsuppe \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Fiskegratin m/tomat og mos \_\_\_\_\_ { }  
Krebinetter m/stuvet ærter og gulerødder(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Karrygryde m/soyakød og ris (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Kaffe-chokolademousse m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Æblekage m/ribs gele \_\_\_\_\_ { }
- Forret: Kold torsk på toast m/rejer m/grønt \_\_\_\_\_ { }  
Tunsalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Farseret ribbensteg m/rødkål og brun sauce(svin) \_\_\_\_\_ { }  
Chili con carne m/ris ( oksekød ) \_\_\_\_\_ { }  
Selleribøffer m/kartofler og grønt (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Frugtgrød m/fløde \_\_\_\_\_ { }  
Øllebrød m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }
- Forret: Røget laks på franskbrød \_\_\_\_\_ { }  
Hønsesalat på bund af grønt \_\_\_\_\_ { }
- Hovedret: Italiensk farsbrød(svin) m/tomatsovs og kartofler \_\_\_\_\_ { }  
Ovnstegt Kylling m/paprikasauce \_\_\_\_\_ { }  
Rød Daal (vegetar) \_\_\_\_\_ { }
- Dessert: Citronfromage m/flødeskum \_\_\_\_\_ { }  
Chokolade muffin \_\_\_\_\_ { }