



Morgenmad

1. Cornflakes
2. Müsli
3. Havregryn

4. Rosiner, pakke á 14 g
5. Sødmælksyoghurt med jordbær
6. Sødmælksyoghurt med pære og banan
7. Sødmælksyoghurt med appelsin
8. Sødmælksyoghurt naturel

9. Jordbærmarmelade
10. Hindbærmarmelade
11. Solbærmarmelade, sukkerfri

12. Mild Cheasy ost 20+
13. Mild ost 45+
14. Stærk ost 45+
15. Philadelphia smøreost

16. En halv skive groft rugbrød
17. En halv skive bondebrød
18. En skive femkornsbrød
19. En skive yoghurtbrød
20. En blød grovbolle
21. Thebolle
22. Kanelsnegl

23. En skive oksespegepølse
24. En skive skinke
25. En skive rullepølse

26. Havregrød
27. Øllebrød

28. Kærgården, brik med 10 g
29. Becel, brik med 10 g
40. Minimælk 2,5 dl
42. Sødmælk 2,5 dl

Smørrebrød

101. Hvide sild med rå løg
102. Rejer med mayonnaise og citron
103. Fiskefrikadelle med remoulade og citron
104. Æg med tomat og purløg
105. Kartoffel med mayonnaise, tomat og purløg
106. Kalkunbryst med grillet peberfrugt
107. Oksespegepølse med syltet æbler i dild
108. Rullepølse med sky og rå løg
109. Roastbeef med remoulade og ristet løg
110. Ostemad på franskbrød med peberfrugt

Spis det, du kan li'

På menukortet kan du se, hvad du kan få at spise, mens du er indlagt. Retterne tilberedes af friske råvarer i hospitalets à la carte køkken. Køkkenet er åbent alle ugens dage fra kl. 07.30-17.45. .

Bestil i god tid

Du kan bestille, når som helst inden for køkkenets åbningstid. Maden bliver serveret senest 45 minutter efter, du har bestilt den. Du kan også bestille i god tid og få maden senere. Så undgår du også kø ved bestillingen.

Dog skal du være opmærksom på, at maden kan blive leveret op til 45 minutter før det tidspunkt, du har ønsket. Du kan få maden serveret ved din seng eller i afdelingens spisestue.

Sådan bestiller du

Tast **2 6700** og bestil den mad, du ønsker. Du kan altid få hjælp til bestillingen, når du ringer op.

Du kan bestille Hovedretter og retter fra Tidens køkken i tre portionsstørrelser *lille*, *almindelig* eller *stor*, du skal blot sige det ved bestillingen.

Som noget nyt på dette menukort skal du både vælge sauce og tilbehør når du bestilles hovedretter.

Allergi

Er du allergisk over for visse fødevarer, så husk at sige det, når du bestiller maden. Så kan de hjælpe med at vælge egnede retter.

Raske ledsagere

Inden du kan bestille mad første gang, skal plejepersonalet oprette dig i kostsystemet.

Hvidovre Hospital ønsker dig

Velkomme

Supper

201. Klar suppe med urter, kød- og melboller
202. Karrysuppe med kylling
203. Aspargesuppe
204. Gazpacho – kold tomatsuppe
205. Kold hybensuppe med cremefraiche

Hovedretter (serveres med grøntsager)

Frit valg af Tilbehør & Sauce

301. Frikadeller
302. Kødboller af svinekød
303. Spareribs
304. Italiensk kødsauce
305. Hakkebøf
306. Stegt kyllingelår
307. Stegt rødspætte
308. Dampet laks

Du kan bestille Hovedretter og retter fra Tidens køkken i tre portionsstørrelser *lille*, *almindelig* eller *stor*, du skal blot sige det ved bestillingen.



Tidens køkken · Husk tilbehør



- 401. Stegt kyllingelever med løg, kalvebacon og svampe
- 402. Braiseret kalvebov i egen sauce
- 403. Risengrød med kannelsukker
- 404. Omelet med ost
- 405. Bagt kartoffel med oksekødsstrimler
- 406. Pandekage med fyld af blomkål
- 407. Stegte ris med grøntsager og rejer
- 408. Vegetariske forårsruller med sød chilisauce

Caféhjørnet

- 501. Røget makrel med rugbrød og kold creme
- 502. Wrap med røget laks og tomat krydret friskost
- 503. Kolde kyllingespyd på salat med dressing og flute
- 504. Porretærte med salat
- 505. Trekantsandwich med hjemmelavet æggesalat
- 506. Sandwich med skinke og flødeost

Tilbehør · Bestilles særskilt til "Hovedretter" og "Tidens køkken"

- 601. Hvide kartofler
- 602. Kartoffelmos
- 603. Ris
- 604. Pastaskruer
- 605. Bagt kartoffel
- 606. Flutes
- 607. Grøntsager, dampede (100 g)
- 608. Coleslaw gulerod/hvidkålssalat vendt i dressing
- 609. Salatdressing af cremefraiche
- 610. Olie/eddike dressing
- 611. Kryddersmør
- 612. Agurkesalat

Sauce · Bestilles særskilt til "Hovedretter" og "Tidens køkken"

- 620. Skysauce
- 621. Smørsauce
- 622. Bearnaise sauce
- 623. Karrysauce
- 624. Persillesauce
- 625. Paprikasauce
- 626. Kold BBQ

Sundt og grønt

- 701. Dagens salat
- 702. Råkost af reven gulerod, ananas og rosiner
- 703. Svesker i lage
- 704. Gulerod i stave
- 705. En banan
- 706. En pære
- 707. Et æble
- 708. En appelsin
- 709. Müslibrød med rosiner og nødder

Sødt

- 801. Appelsinfromage med flødeskum
- 802. Koldskål med kammerjunkere
- 803. Cheesecake med citrus kompot
- 804. Frugtspyd med vanillecreme
- 805. Drømmekage
- 806. Lys chokolade cookie
- 807. Jordbær/Rabarbergrød
- 808. Vanille is
- 809. Hyldeblomst is



Menukort

Forår/sommer
2011

Bestilling: Tast 2 6700

