



Morgenmad

1. Cornflakes
2. Hjemmelavet müesli
3. Havregryn
4. Yoghurt med jordbær
5. Yoghurt med peach melba
6. Yoghurt med pære og banan
7. Ymer med 5 g sukkerfri ymerdrys
8. A 38
9. Jordbærmarmelade
10. Hindbærmarmelade
11. Orangemarmelade
- 12. Mild Cheasy ost 25+
- 13. Mild ost 45+
- 14. Stærk ost 45 +
15. En halv skive groft rugbrød
16. En halv skive mørkt rugbrød
17. En halv skive groft lyst brød
18. En halv skive lyst brød
19. Et rundstykke
- 20. Dagens wienerbrød
- 21. Røræg af et æg
- 22. Sprødstegt bacon to skiver
- 23. En skive oksespegepølse
- 24. En skive skinke
- 25. To skiver rullepølse
26. Havregrød
27. Øllebrød
- 28. Smørbrik
- 29. Lättabrik

Smørrebrød

113. Herregårdssild med Kapers og peberrod
- 114. Syltet sild med appelsincream
- 115. Lun fiskefilet, hjemmerørt remoulade og frisk dild
- 116. Æg, bacon, tomat, purløg og mayonnaise
117. Sommersalat med agurk og radiser
118. Skinke med italiensk salat og karse
119. Oksespegepølse med sky og rå løg
120. Kartoffel med tomat og purløg
121. Pariserbøf med klassisk garniture
- 122. Roastbeef med pickles og høvlet peberrod
123. Røget filet, røræg og asparges
124. Ostemad pyntet 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 fra kl. 7.00-20.00.

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. Du kan få maden bragt ved din seng eller i afdelingens spisestue.

Sådan bestiller du

Tast 6700 og bestil den mad, du ønsker. Du kan altid få hjælp til bestillingen af personalet i køkkenet, når du ringer op.

Ekstra energi

Har du brug for særlig energirig kost, er det en god idé at bestille retter markeret med en sort prik ●. Spørg personalet, hvis du er i tvivl om, hvad der er bedst for dig.

Allergi

Er du allergisk over for visse fødevarer, så husk at sige det, når du bestiller maden.

Hvidovre Hospital ønsker dig

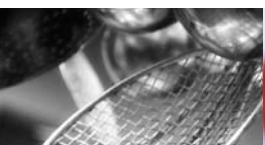
Velbekomme

Supper

215. Gammeldags klar suppe med urter, kød- og melboller
- 216. Karry-ferskensuppe på hønsefond
217. Gazpacho: Kold tomatsuppe med agurk, rødløg og peberfrugt

Klassikere

311. Ovnbagt torskeryg, langtidsbagte tomater og porre
- 312. Fiskeomelet med ørredfilet, tomat og purløg
313. Skinkeschnitzel med krydret paprikasauce
314. Gammeldags boller i selleri
- 315. Bøf Stroganoff: Oksekød i flødepaprikasauce
316. Braiseret svineskank i egen sky med bagte rodfrugter
- 317. Kalvelever med løg, bacon og peberfrugt i balsamicosauce
- 318. Friskstegte frikadeller, hjemmelavet agurkesalat og groft brød
319. Lam i dildsauce med rejer
320. Risengrød med kanel og sukker



Tidens køkken



- 411. Italiensk lasagne
- 412. Bønnebøffer med krydderurter og grøntsagssaute
- 413. Couscous med lynstegte grøntsager
- 414. Grøntsagstærte med fyld af årstidens grønt
- 415. Stegte ris med grøntsager og mild chilisauc
- 416. Bagt laks med jordbær- og basilikumsalat
- 417. Parmaskinke rullet om fiskesouffle, serveret med sennepssauce
- 418. Stegt kalkunbryst med kryddersauce og løgkompot
- 419. Coq au vin: Kylling i rødvinssauce med svampe og løg

Café hjørnet

- 511. Forårsruller med grøntsager
- 512. Ristet rødfisk med mangosalsa
- 513. Røget hellefisk med marinerede grøntsager
- 514. Sandwich med kalkun, salat og mangochutney
- 515. Ciabattabolle med chorizopølse, salat og sennepsdressing
- 516. Mini-croissant med klassisk rejesalat
- 517. Tomatsalat med rødløg og frisk pesto
- 518. Varmrøget ørred vendt i kapers. Dijoncreme anrettet på hjertesalat

Tilbehør

- 611. Flûtes
- 612. Hvide kartofler
- 613. Kartoffelmos
- 614. Bagt kartoffel
- 615. Rispilaff
- 616. Pastaskruer
- 617. Hjemmelavet agurkesalat
- 618. Hjemmesyltede rødbeder
- 619. Skysauce (1 dl)
- 620. Grøntsager, dampede (100 g)

Sundt og grønt

- 711. Dagens salat efter torvets udbud
- 712. Råkostsalat af reven gulerod, æblestykker og rosiner
- 713. Sveskeblommer i lage
- 714. Dagens frugtsalat sukkerfri
- 715. Stave af gulerod
- 716. En banan
- 717. En pære
- 718. Et æble

Sødt

- 811. Skovbær-trifli med råcreme
- 812. Ristet ananas med ingefær og vaniljecreme
- 813. Muffin med appelsin og bær
- 814. Sukkerfri chokoladecake med hasselnødder
- 815. Æblegrød
- 816. Chokolademousse pyntet med flødeskum
- 817. Koldskål med kammerjunkere
- 818. Vanilleis
- 819. Sukkerfri vanilleis
- 820. Tebolle



Hvidovre Hospital
Kettegård Allé 30
2650 Hvidovre
Tlf. 36 32 36 32
www.hvidovre-hospital.dk



Menukort

Bestilling: Tast 6700

