

The background of the entire page is a photograph of a chef in a kitchen. The chef is a man with short brown hair and glasses, wearing a white chef's coat. He is smiling and looking down at something he is holding in his hands. The kitchen has white tiled walls and stainless steel countertops. The entire image has a warm, orange-brown color overlay.

**CAFÉ
INGEBORG**

Dagens ret: 95 kr.

Bøttemad

30 kr. for 100 g.

Tilbehør til bøttemad

10 kr. for 100 g.

**Vi anbefaler 200-250 g bøttemad og
100-200 g tilbehør til en voksen-portion**

Pant stor bøtte: 15 kr.

Pant lille bøtte: 10 kr.

MENU - OKTOBER

Uge 40 / 30. september-4. oktober

Man-tirs: Kylling i karry med ris

Ons-fre: Mørbrad med bløde løg, kartofler og brun sauce

Uge 41 / 7-11. oktober

Man-tirs: Koteletter i fad med ris

Ons-fre: Kyllingefrikadeller med urtecreme, kartofler og syltet salat

Uge 42 / 14-18. oktober

Lukket i efterårsferien

Uge 43 / 21-25. oktober

Man-tirs: Millionbøf med kartoffelmos

Ons-fre: Kylling massaman med ris

Uge 44 / 28. oktober-1. november

Man-tirs: Paprikagryde med ris

Ons-fre: Halloween græskarsuppe med stegt chorizo og brød

Kan afhentes på hverdage kl. 15-19:30

Bestil på Tlf. 2040 5337

**Følg med i mad og menuer på
www.cafeingeborg.dk**