

Menuplan: 5. – 18. november 2018.

Mandag 5/11	Jægergryde med champignon og pølsestykker smagt til med enebær og ribsgele. Dertil knuste kartofler og grøntsager	Hjemmesyltede blommer i portvin. Dertil cremesovs
Tirsdag 6/11	Millionbøf med kartoffelmos, grøntsager og rødbeder	Legeret urtesuppe
Onsdag 7/11	Stegt medisterpølse med stuede hvidkål og kartofler	Solbærsuppe med flødeskum
Torsdag 8/11	Dampet laks med dildsovs, kartofler og grøntsager	Hjemmelavet æblegrød med mælk
Fredag 9/11	Brændende kærlighed med grøntsager og rødbeder	Hvidvinsgelerand med cremesovs
Lørdag 10/11	Andesteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier	Ris a la mande med kirsebærsovs
Søndag 11/11	Husarsteg med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Sherryfromage
Mandag 12/11	Benløse fugle med skysovs, kartofler og grøntsager	Lun æblesuppe med flødeskum
Tirsdag 13/11	Mør-simret oksekød i sur-sødsovs, kartofler, grøntsager og ribsgele	Oksekødsuppe med kød- og melboller
Onsdag 14/11	Kødboller i sellerisovs med rustik knoldselleri og kartofler	Abrikostrifli
Torsdag 15/11	Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler, grøntsager og rødbeder	Kold fiskeanretning med torsk, rejer, dressing og brød
Fredag 16/11	Mør-simret kalvefrikassé med kartofler og grøntsager	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
Lørdag 17/11	Gammeldags oksesteg med skysovs, sukkerglaserede perleløg og grøntsager	Vaniljebudding med saftsovs
Søndag 18/11	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler og rødkål	Citronfromage med flødeskum

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: 19. nov – 2. dec 2018.

Mandag 19/11	Paprika stegt kylling med skysovs, kartofler, grøntsager og agurkesalat	Kærnemælkssuppe med rosiner
Tirsdag 20/11	Forloren and med vildtsauce, kartofler og glaserede rødbeder	Risengrød med kanelsukker og smør
Onsdag 21/11	Dampet torsk med grov sennepssovs, kartofler. Dertil garniture af hakket æg, hakket rødbeder og hakket løg	Æblekage med flødeskum
Torsdag 22/11	Hjemmelavede frikadeller med kartofler og stuede hvidkål	Blomkålssuppe
Fredag 23/11	Tarteletter med hønsekød i aspargessovs	Hønsekødssuppe med kød- og melboller
Lørdag 24/11	Pandestegt nakkekotelet med skysovs, kartofler og grøntsager	Hindbærmousse
Søndag 25/11	Gammeldags oksesteg med rødvinsauce, sellerisauté med æbler og kartofler	Ris a la mandé med kirsebærsovs
Mandag 26/11	Hjemmelavet sylte med stuede kartofler, sennep og rødbeder	Rødgrød med mælk
Tirsdag 27/11	Orangemarineret nakkesteg med skysovs, kartofler og grøntsager	Moccafromage
Onsdag 28/11	Bøfstroganoff med kartoffelmos, grøntsager og surt	Hybensuppe med vanilje creme fraiche
Torsdag 29/11	Stegt fiskefilet med persillesovs, kartofler og grøntsager	Risvandgrød med æbler og mælk
Fredag 30/11	Traditionelle hvidkålsrouletter med skysovs, kartofler og tyttebær	Aspargessuppe med kødboller
Lørdag 1/12	Mør-simret kalvekød i peberrodssovs, kartofler, grøntsager og ribsgele	Solbærgelérand med råcreme
Søndag 2/12	Glaseret hamburgerryg med grønlangkål, kartofler og gulerødder	Ymerfromage med saftsovs

Der kan komme overraskelser undervejs

vend