

Menuplan: 3. – 16. december 2018.

Mandag 3/12	Kinesisk gryderet med cocktailpølser, kartofler, kogte løse ris og grøntsager	Syltede blommer med cremesovs
Tirsdag 4/12	Gule ærter med kold sprængt flæsk, kartofler, sennep og rødbeder	Alliancegrød med mælk
Onsdag 5/12	Baconrulle med skysovs, kartofler, grøntsager og syltede grønne tomater	Legeret urtesuppe
Torsdag 6/12	Stegt sejfilet med stuvet spinat, kartofler og grøntsager	Lun æbleflæsk med bacon og rugbrød
Fredag 7/12	Sylte med stuede kartofler, grøntsager og rødbeder	Risengrød med kanelsukker og smør
Lørdag 8/12	Farserede porrer med skysovs, kartofler, grøntsager og ribsgelé	Blommegrød
Søndag 9/12	Husarsteg med skysovs, kartofler og grøntsager	Sherryfromage
Mandag 10/12	Stegt kylling med skysovs, persille kartofler, grøntsager og agurkesalat	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
Tirsdag 11/12	Forloren hare med vildtsovs, kartofler og grøntsager	Æbleskiver med syltetøj
Onsdag 12/12	Rullesteg med skysovs, kartofler og grøntsager	Henkogte pærer med vanillie cremefraiche
Torsdag 13/12	Ovnstegt laksefilet med urtecreme, kartofler, hollandaisesovs, grøntsager	Tomatsuppe med porrer og kødboller
Fredag 14/12	Stegt medister med skysovs, kartofler og rødkål	Kærnemælkssuppe med rosiner og flødeskum
Lørdag 15/12	Millionbøf med kartoffelmos, grøntsager og rødbeder	Rødgrød med mælk
Søndag 16/12	Benløse fugle med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Appelsinfromage med flødeskum

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: d. 17. dec – 30. dec 2018



DET
GODE KØKKEN

MAD. SMAG. VELVÆRE.

Mandag 17/12	Grønkålssuppe med kold sprængt nakke, kartofler, sennep og rødbeder	Jordbærkage med flødeskum
Tirsdag 18/12	Pandestegt karbonade med stuede blomkål og kartofler	Mannagrød med kanel og sukker
Onsdag 19/12	Rødspættefilet med laksemousse, dildsovs, kartofler og grøntsager	Karrysuppe med kylling
Torsdag 20/12	Ribbensteg med skysovs, kartofler og rødkål	Hindbærmousse
Fredag 21/12	Jægergryde med kartofler og grøntsager	Alliancegrød med mælk
Lørdag 22/12	Hvidkålsrouletter med skysovs, kartofler, grøntsager og tyttebær	Henkogte ferskner og pærer med makronfløde
Søndag 23/12	Sprængt kam med aspargessovs, kartofler og grøntsager	Vaniljebudding med saftsovs
Mandag 24/12	Juleaftens menu: Andesteg med skysovs, kogte kartofler, brunede kartofler, rødkål og surt	Ris a la mandé med kirsebærsovs
Tirsdag 25/12	Gammeldags oksesteg med skysovs, kartofler og grøntsager	Romfromage med hindbærcoulis
Onsdag 26/12	Høns i asparges med tarteletter	Hønskødssuppe med kød- og melboller
Torsdag 27/12	Dampet torsk garneret med bacon, sennepsovs, kartofler og glaserede rødbeder	Risengrød med kanelsukker og smør
Fredag 28/12	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Æblegrød med mælk
Lørdag 29/12	Mør-simret kalvekød i peberrodssovs, kartofler, grøntsager og ribsgele	Ymerfromage med jordbærsovs
Søndag 30/12	Klassisk hakkebøf med champignon, løg, bacon, skysovs, kartofler og grøntsager	Chokoladeskåle med frugtsalat

Der kan komme overraskelser undervejs

vend