

Menuplan: 7. – 20. oktober 2019



MAD. SMAG. VELVÆRE.

Mandag 7/10	Farserede porre med sovs, kartofler og blomkålsblanding	Aspargessuppe med kødboller og flutes
Tirsdag 8/10	Hjertestroganoff med kartoffelmos og blomkål	Tarteletter med skinke og grønerter
Onsdag 9/10	Hamburgerryg med aspargessovs, kartofler, blomkål og carotter	Romfromage med kirsebærsovs
Torsdag 10/10	Persillekarbonader med skysovs, kartofler og ærter	Champignonsuppe
Fredag 11/10	Benløse fugle med skysovs, kartofler, grøntsager og ribsgele	Blommegrød med sødmælk
Lørdag 12/10	Hjemmelavet frikadeller med skysovs, kartofler og glaseret rødbeder	Solbærgelerand med råcreme
Søndag 13/10	Kalvesteg med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Ymerfromage med jordbærsovs
Mandag 14/10	Brunkål med kold sprængt flæsk, kartofler og sennep	Pandekager med syltetøj
Tirsdag 15/10	Det gode køkkens biksemad med rødbeder og grøntsager	Kærnemælkssuppe med rosiner og flødeskum
Onsdag 16/10	Stegt nakkesteg med skysovs, kartofler og grøntsager	Vaniljebudding med jordbærsovs
Torsdag 17/10	Røget ørred med spinatsovs, kartofler og grøntsager	Risengrød med kanelsukker og smør
Fredag 18/10	Svensk pølseret med grønsager	Frugtsalat
Lørdag 19/10	Baconrulle med kartofler, skysovs, grønsager og ribsgelé	Alliancegrød med mælk
Søndag 20/10	Glaseret hamburgerryg med aspargessovs, kartofler og gemyse	Romfromage med kirsebærsovs

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: 21.okt - 3. nov 2019.

Mandag 21/10	Saftig kyllingekød i frikassésovs og kartofler	Æbleskiver med syltetøj
Tirsdag 22/10	Bøfstroganoff med kartofler, grønsager og rødbeder	Æble-pæresuppe med vanilje creme fraiche
Onsdag 23/10	Klassiske kødboller i karrysovs, kogte løse ris og kartofler. Dertil kogte grønsager	Jordbærkage med flødeskum
Torsdag 24/10	Dampet rødspætterulle med laksemoussé, kartofler, hollandaisesovs og grønsager	Klassisk hyldebærsuppe med æbler tvebakker
Fredag 25/10	Mør-simret kalvekød i peberrodssovs, kartofler, grønsager og ribsgele	Suppe med kød- og melboller
Lørdag 26/10	Farserede porrer med skysovs, kartofler, grønsager og tyttebær	Solbærgelerand med råcreme
Søndag 27/10	Klassisk hakkebøf med bløde løg, kartofler, grønsager og surt	Citronfromage med flødeskum
Mandag 28/10	Traditionel irsk stuvning med hvidkål, gulerødder og kartofler	Hønsesalat på ananasring og brød
Tirsdag 29/10	Kalvehjerte-ragout med rodfrugtkartoffelmos og grønsager	Aspargessuppe med kødboller
Onsdag 30/10	Ovnstegt kyllingefilet med fyldig rødvinssauce, kartofler og grønsager	Lun hybensuppe med flødeskum
Torsdag 31/10	Fiskefrikadeller med reje-aspargessovs, kartofler og grønsager	Vaniljebudding med jordbærsovs
Fredag 1/11	Paneret nakkekotelet med skysovs, stegte æbler og løg, kartofler og grønsager	Kærnemælkssuppe med pærer
Lørdag 2/11	Gule ærter med kold sprængt flæsk, kartofler, sennep og rødbeder	Chokoladeskål med frugtsalat
Søndag 3/11	Skinkemignonbøf med bløde løg, skysovs, kartofler grønsager og surt	Cremet kvarrkage på kiksebund med solbærsovs

Der kan komme overraskelser undervejs

vend