

Menuplan: d. 24/2 – 8/3 2020

Mandag d. 24/2	Farseret porrer med skysovs, kartofler og grøntsager	Gullaschsuppe med flutes
Tirsdag d. 25/2	Mørsimret kalvekød i peberrodssovs, kartofler, grøntsager og ribsgele	Suppe med kød- og melboller
Onsdag d. 26/2	Ribbensteg med skysovs, kartofler og rødkål	Marengsfuglereder med frugtsalat
Torsdag d. 27/2	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og grøntsager	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
Fredag d. 28/2	Millionbøf med kartoffelmos, grøntsager og rødbeder	Gammeldags rødgrød med mælk
Lørdag d. 29/2	Baconrulle med stuede blomkål og kartofler	Frisk solbærgelerand med råcreme
Søndag d. 1/3	Øl marineret nakkefilet stegt med æbler og løg. Dertil skysovs, kartofler og grøntsager	Ymerfromage med jordbærsovs
Mandag d. 2/3	Stegt medisterpølse med skysovs, kartofler og rødkål	Chokoladebudding med flødeskum
Tirsdag d. 3/3	Kyllingesteg med persille, kartofler, skysovs og agurkesalat	Aspargessuppe med kødboller og flutes
Onsdag d. 4/3	Fiskeret fra Skagen med kartofler og grøntsager	Hybensuppe med flødeskum
Torsdag d. 5/3	Klassisk hakkebøf med bløde løg, kartofler, løgsovs og rødbeder	Svesketrifli med flødeskum
Fredag d. 6/3	Paneret flæsk med persillesovs, kartofler, grøntsager og rødbeder	Kirsebærfromage med hele kirsebær
Lørdag d. 7/3	Langtidsstegt kalvesteg med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Abrikosgrød med mælk
Søndag d. 8/3	Bøf Bourgogne (oksekødsstykker med bl.a. bacon, champignon smagt til med rødvin) persillekartoffelmos og grøntsager	Ananasfromage

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: 9/3 – 22/3 2020

Mandag d. 9/3	Pandestegt kalve-lever med bløde løg, kartofler, skysovs og grøntsager	Hønsesalat på ananasring og flutes
Tirsdag d. 10/3	Hjemmelavede frikadeller med grønærtstuvning og kartofler	Tomatsuppe med porrer, kødboller og flutes
Onsdag d. 11/3	Ovnstegt laks med hollandaisesovs, kartofler og grøntsager	Kærnemælkssuppe med flødeskum og rosiner
Torsdag d. 12/3	Forloren hare med vildtsovs, kartofler og grøntsager	Vaniljebudding med saftsovs
Fredag d. 13/3	Millionbøf med kartoffelmos og grøntsager	Blommegrød med mælk
Lørdag d. 14/3	Hjemmelavede kødboller i karrysovs, kogte løse ris, kartofler og grøntsager	Cremeret hytteostkage på kiksebund med rabarberkompot
Søndag d. 15/3	Saftig skinkemignonbøf med champignon og løg, skysovs, kartofler, grøntsager og agurkesalat	Hindbærmousse med flødeskum
Mandag d. 16/3	Paneret kalkunschnitzel med bearnaisesovs, kartofler og grøntsager	Henkogte pærer med karamelsovs
Tirsdag d. 17/3	Skipperlabskovs med rødbeder og grøntsager	Rismelsgrød med kanel, smør og saft
Onsdag d. 18/3	Kødrand med frikassésovs og kartofler	Kold frugtsuppe med cremefraiche
Torsdag d. 19/3	Gammeldags oksesteg med perleløg, skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Romfromage med kirsebærsovs
Fredag d. 20/3	Paneret nakkekotelet med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Luftig citronfromage med flødeskum
Lørdag d. 21/3	Brændende kærlighed med grøntsager og rødbeder	Frugtsalat på marengsbunde
Søndag d. 22/3	Let sprængt kam med ravigottesovs, kartofler og grøntsager	Vafler med syltetøj og flødeskum

Der kan komme overraskelser undervejs

vend