

Menuplan: 23/3 – 5/4 2020

Mandag d. 23/3	Bøfstroganoff med kartofler, grøntsager og agurkesalat	Hvidvinsgelérand med cremesovs
Tirsdag d.24/3	Svensk pølseret med purløg og grøntsager	Blomkålssuppe
Onsdag d. 25/3	Farsbrød med porrer, skysovs, kartofler og gulerødder	Rabarbersuppe med flødeskum
Torsdag d. 26/3	Braiseret kalvesteg med skysovs og kartofler. Dertil løg-kompot	Daddelkage med vanilje creme fraiche
Fredag d.27/3	Frikadeller med skysovs, kartofler og rødkål	Kærnemælksfromage med saftsovs
Lørdag d. 28/3	Millionbøf med kartofler og grøntsager	Sveskegrød med mælk
Søndag d.29/3	Gammeldags oksesteg med skysovs, perleløg, kartofler, grøntsager og surt	Henkogte pærer med karamelsovs
Mandag d. 30/3	Karbonader med skysovs, kartofler og grøntsager	Chokoladebudding med flødeskum
Tirsdag d. 31/3	Paneret flæsk med persillesovs, kartofler, grøntsager og rødbeder	Jordbærgrød med mælk
Onsdag d. 1/4	Hjemmelavede kødboller i karrysovs, kogte løse ris, kartofler og grøntsager	Hybensuppe med vanilje cremefraiche
Torsdag d. 2/4	Dampet laks med hollandaisesovs, kartofler og grøntsager	Risengrød med kanel og smør
Fredag d. 3/4	Nakkesteg med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Ananasfromage med flødeskum
Lørdag d. 4/4	Svensk pølseret med grøntsager	Koldskål med kammerjunkere
Søndag d. 5/4	Øl marineret nakkefilet stegt med æbler og løg. Dertil skysovs, kartofler og grøntsager	Pandekager med is og chokoladesovs

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: 6/4- 19/4 2020



MAD. SMAG. VELVÆRE.

Mandag d. 6/4	Farsskinke med skysovs, kartofler, grøntsager og surt	Kærnemælkssuppe med rosiner og flødeskum
Tirsdag d. 7/4	Stegt medister med varmkartoffelsalat, grøntsager og rødbeder	Alliancegrød med mælk
Onsdag d. 8/4	Ovnstegt sej med persille-tapenade og hvidvinssauce. Dertil kartofler og grøntsager	Tomatsuppe med kødboller
Torsdag d. 9/4	Stegt kylling med skysovs, kartofler, grøntsager og agurkesalat	Rabarberkage med flødeskum
Fredag d. 10/4	Krydret lammesteg fyldt med persille, skysovs, kartofler og bønner	Citronfromage med flødeskum
Lørdag d. 11/4	Tarteletter med hønsekød i aspargessovs	Hønsekødssuppe med kød-og melboller
Søndag d. 12/4	Flæskesteg med skysovs, kartofler og rødkål	Jordbærmousse
Mandag d. 13/4	Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler, grøntsager og rødbeder	Hjemmelavet is med chokolade og jordbærsovs
Tirsdag d. 14/4	Glaseret hamburgerryg med porrer – gulerodssovs, kartofler og grøntsager	Æblegrød med mælk
Onsdag d. 15/4	Farsbrød á la Lindstrøm med bearnaisesovs, kartofler og grøntsager	Solbærsuppe med vanilje cremefraiche
Torsdag d. 16/4	Kalkun Gorden bleu med champignonsovs, kartofler og grøntsager	Fersken med makronfløde
Fredag d. 17/4	Koteletter i fad, kogte løse ris og kartofler og grøntsager	Frugtsalat
Lørdag d. 18/4	Svensk pølseret med grøntsager	Tunmousse med rejer, dressing og brød
Søndag d. 19/4	Gammeldags oksesteg med skysovs, glaseret perleløg, kartofler, grøntsager og surt	Flødefromage med bærkompot

Der kan komme overraskelser undervejs

vend