

# SØNDERUP LANDKØKKEN

Gammelholmvej 4, 9541 Suldrup

Mail.: landkokken@sonderuplandkokken.dk

Tlf: 98 65 32 94

## Menuplan December 2024

NAVN: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

BY: \_\_\_\_\_

DATO		MENU 1 → X	MENU 2 → X	Biret → X	Suppe (Hovedret)	2 Håndmad	3 Håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	KLIMAVENLIG KOST	X
søn	1	Skinke med brunede kartofler og grønlankål	Tarteletter med høns i asparges	Ris a la mande med kirsebærsovs							Indbagt laks m/citronsovs, kartofler og grønt	
man	2	Kylling i paprikasovs med kartofler og grønt	Tyk rød pølse med løgsovs og kartofler	Ferskner med karamelfløde							Gryderet med plantekød, brune ris og grøntsager	
tirs	3	Sammenkogt gris m/cocktailpølser og kartofler	Biksemad med bearnaisesovs	Risengrød m/smør og kanelsukker							Rødbedebøf m/grøntsager, sovs og kartofler	
ons	4	Stillehavsrødspøtte m/grønt, remouladesovs og kartofler	Brændende kærlighed med kartoffelmos	Solbægrød m/ 1/4 økologisk mælk							Grøntsagslasagne med salat	
tors	5	Forloren and m/sveske+æble grøntsager, sovs og kartofler	Gule ærter med kogt flæsk, medister og sennep	Æbleskiver med jordbærsyltetøj							Dampet sej m/sovs, grøntsager og grov pasta	
fre	6	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler	Kalkunschnitzel m/krydder-kartofler, sovs og grønt	Frugtsalat m/fløde og chokoladekrymmel							Tarteletter med rejefyld	
lør	7	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler	Kotelet i fad med ris og grønt	Ris a la mande med kirsebærsovs							Kyllingefrikadeller m/sovs, kartofler og salatmix	
søn	8	Steg med rødkål, sovs og kartofler	Grønlankål med stegt medister og brunede kartofler	Appelsinfromage med flødeskum							Stegt laks m/sovs, kartofler og bagt rodfrugt	
man	9	Hønefrikassé med ærter og asparges, kartofler	Kødsovs med rodfrugt og pasta	Vaffel med jordbærsyltetøj							Blomkålsbøf m/grønt og stegte krydderkartofler	
tirs	10	Kødboller i selleri med sovs og kartofler	Fiskefrikadeller med grønt, persillesovs og kartofler	Fersken/ananas med flødeskum							Porretærte med salatmix	
on	11	Karbonader med stuvet grønrærter og kartofler	Hvidkålssuppe m/kogt medister og flæsk	Skovbægrød m/ 1/4 økologisk mælk							Omelet m/svampe, stegte kartofler og grøntsager	
tors	12	Paneret flæsk med grønt, persillesovs og kartofler	Tyk rød pølse med varm kartoffelsalat	Hyldebærsuppe m/æbler og tvebakker							Timianstegt kylling m/flødekartofler og salat	
fre	13	Farseret porre med grønt, porresovs og kartofler	Kyllingelår m/grøntsager sovs og kartofler	Æblekage m/fløde og ribsgele							Spaghetti med krydret plante bolognese	
lør	14	Bøf med bløde løg sovs og kartofler	Rullesteg med rødkål, sovs og kartofler	Pære og mandarin med flødeskum							Dampet fisk med sovs, kartofler og grøntsager	
søn	15	Hamburgerryg m/grønt, aspargessovs og kartofler	Kalkuncuvette m/lys sovs, kartofler og grøntsager	Ris a la mande med jordbærsovs							Grøntsagsbøf med kartofler og salatmix	
man	16	Sammenkogt gris m/porre, gulerod og kartofler	Hvidkålsrouletter m/lys sovs, kartofler og grøntsager	Pandekager med jordbærsyltetøj							Fyldt rødspøttefilet m/sovs, kartofler og grønt	

# SØNDERUP LANDKØKKEN

Gårnholmvej 4, 9541 Suldrup

Mail.: landkokken@sonderuplandkokken.dk

Tlf: 98 65 32 94

## Menuplan December 2024

						Suppe (Hovedret)	2 Håndmad	3 Håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage		
tirs	17	Kylling med sovs, kartofler og grøntsager	Millionbøf med kartoffelmos	Fersken+ananas m/fløde og nødder								Æggekage bagt m/kartofler, spinat og tomat	
ons	18	Rødspættefilet m/grønsager persillesovs og kartofler	Farsbrød med vildtsovs, kartofler og grøntsager	Abrikoskage med flødeskum og nødder								Karrykål med kylling, ris og grøntsager	
tors	19	Forloren hare m/grøntsager, vildtsovs og kartofler	Boller i karry med ris og grøntsager	Jordbær/rabarbergrød m/ 1/4 økologisk mælk								Stegt kylling m/persillefyld, sovs, kartofler og grønt	
fre	20	Frikadeller med grøntsager, sovs og kartofler	Stegt kalvelever m/bløde løg, sovs og kartofler	Pandekager med fløde og nøddecreme								Grøntsagsruller med ris og karrysovs	
lør	21	Oksesteg med grøntsager, sovs og kartofler	Sprængt svinekam m/grønt, peberrodsovs og kartofler	Svesketrifli m/makron, creme og fløde								Dampet hvid fisk m/tomatsovs ris og grønt	
søn	22	<b>Paneret kotelet med grønt, sovs og kartofler</b>	<b>Bøf med bearnaisesovs, kartofler og grøntsager</b>	<b>Fløderand med frugtsovs</b>								<b>Porre/laksetærte med grøntsager</b>	
man	23	Skinkschnitzel m/rærter paprikasovs og kartofler	Klar suppe m/kød-melboller, urter og brød	Frugtsalat med chokoladefløde								Risengrød med smør og kanelsukker	
tirs	24	Andesteg m/rødkål, brunede kartofler, sovs og kartofler	Flæskesteg m/rødkål, sovs brunede+hvide kartofler	Ris a la mande med kirsebærsovs								Rødspættefilet m/laksefyld, sovs og kartofler	
ons	25	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Kalkunbryst med lys sovs, grønsager og kartofler	Jordbærkage m/makroner, fløde								Sild+æg+rejer, fiskefilet, hønsesalat m/brød+smør	
tors	26	Skinke med grønlankål og brunede kartofler	Tarteletter med høns i asparges	Citronfromage m/sveskemos, fløde								Kold lakseroulade m/rejer, dressing og brød	
fre	27	Rødspættefilet m/grønsager persillesovs og kartofler	Hamburgerryg m/grønlankål og brunede kartofler	Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Grøntsagsbøf med ris	
lør	28	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler	Æbleflæsk med røget bacon og kartofler	Pære med makronfløde								Risengrød med smør og kanelsukker	
søn	29	<b>Flæskesteg m/rødkål, sovs og brunede/hvide kartofler</b>	<b>Dampet laks m/aspargessovs kartofler og grøntsager</b>	<b>Æblekage med fløde og æblekagerasp</b>								<b>Veggie fingers m/nudler og stegte grøntsager</b>	
man	30	Oksegullasch med gulerødder og kartofler	Svinekam med flødekartofler og grøntsager	Frugtsalat med råcreme								Skrubbefilet m/lys sovs, kartofler og grønt	
tirs	31	Kogt torsk med sennepsovs, gulerødder og kartofler	Oksesteg med bønner, sovs, kartofler og waldoffsalat	Citronfromage med flødeskum								Stjernes kud m/2 stegte fisk, rejer, svampe og asparges	

### Tilvalg/Afbestilling

Såfremt menuplan ikke returneres senest **15/11** leveres menu 1.

Maden kan afbestilles eller ekstra bestilles dagen før inden kl. 14.00.

**22,- kr.**  
**27,- kr.**  
**20,- kr.**  
**15,- kr.**  
**20,- kr.**

Vi laver også ordinerede diæter og gelesmørrebrød. Blot ring.