

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 L...
Man 01	Frikadeller med grøntsager, sovs og kartofler		Oksegyde m/vinterkål og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj				
Tir 02	Kyllingebryst m/brun sovs, grøntsager og kartofler		Røde pølser med hvid sovs, kartofler og grøntsager		Abrikosgrød m/ 1/4 øko. mælk				
Ons 03	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Kalvehjerter i flødesovs med kartofler		Ferskner med karamelfløde				
Tor 04	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Koldskål m/kammerjunker				
Fre 05	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Svenske kødboller m/grøntsager, tyttebærsovs og kartofler		Æblekage med flødeskum				
Lør 06	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Bøf m/bearnaisesovs, kartofler og grøntsager		Frugtsalat m/flødeskum og nødder				
Søn 07	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Dampet laks m/lys sovs, kartofler og grøntsager		Citronfromage med flødeskum				
Man 08	Hønsefrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Bøf lindstrøm m/grøntsager, sovs og kartofler		Sveskekage m/flødeskum og chokolade				
Tir 09	Rødspættefilet m/remouladesovs, grøntsager og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Pandekager m/syltetøj				
Ons 10	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Kylling i karry m/ris og grøntsager		Pære med makronfløde				
Tor 11	Stegt medister m/rødkål, sovs og kartofler		Kødsovs med pasta og grøntsager		Stikkelsbærgrød med 1/4 økologisk mælk				
Fre 12	Karbonade m/stuvet hvidkål og kartofler		Isingfilet m/citronsovs, kartofler og grøntsager		Fersken/ananas m/flødeskum				
Lør 13	Skinke m/aspargessovs, grøntsager og kartofler		Kalvesteg m/bønner, sovs, kartofler og waldorfsalat		Budding med saftsovs				
Søn 14	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum				
Man 15	Kyllingebryst m/paprikasovs, grøntsager og kartofler		Svensk pølseret m/ærter		Vaffel med jordbærsyltetøj				
Tir 16	Kødboller i lys sovs m/grøntsager og kartofler		Okselasagne med grøntsager		Muldvarpeskud m/fløde og chokolade				

Menuplan
September 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3. håndmad
Ons 17	Ungarsk gullasch af svinekød m/kartoffelmos		Æggekage m/bacon og kartofler		Pære og mandariner m/flødeskum				
Tor 18	Kalkun cordon bleu m/sovs, kartofler og grøntsager		Klar suppe m/urter, kød-/melboller og brød		Solbær/ribsgrød med 1/4 øko. mælk				
Fre 19	Frikadeller m/stuvet grønnærter og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Frugtsalat m/vaniljecreme				
Lør 20	Skinkeschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Oksesteg med bønner, sovs, kartofler og waldorffsalat		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum				
Søn 21	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Honningmar. svinekam m/flødekartofler og grøntsager		Citronfromage med flødeskum				
Man 22	Hvidkålsrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Dampet hvid fisk m/lys sovs, kartofler og grønt		Ferskner m/flødeskum og chokoladesovs				
Tir 23	Sammenkogt gris med grøntsager og kartoffelmos		Forårsruller m/ris, karrysovs, grøntsager		Ostelagkage med bær				
Ons 24	Farsbrød m/ grøntsager, baconsovs og kartofler		Stegt kyllingelår m/sovs, kartofler og gulerodssalat		Blommekage m/makroner og flødeskum				
Tor 25	Rødspættefilet m/lys sovs, kartofler og grønt		Stegt flæsk med persillesovs og kartofler		Ananas/mandariner m/flødeskum og nødder				
Fre 26	Kødboller i selleri med kartofler		Kylling i tomatflødesovs m/ris og grøntsager		Pandekager m/nøddecreme og fløde				
Lør 27	Kalvesteg m/peberrodsovs, grøntsager og kartofler		Kalkunschnitzel m/flødekartofler og grøntsager		Frugtsalat med råcreme				
Søn 28	Pan. kotelet m/grøntsager, kartofler og sovs		Kold stjerneskud m/2 stegt fisk/rejer/svampe/asparges		Chokoladefromage m/flødeskum				
Man 29	Millionbøf med kartofler		Frankfurter med varm kartoffelsalat		Bondepige med slør (æblegrød dessert)				
Tir 30	Kalkunschnitzel m/karrysovs, kartofler og grøntsager		Aspargessuppe med kødboller og brød		Pandekager med jordbærsyltetøj				

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **15/8** leveres menu 1
Maden kan afbestilles eller ekstra kan bestilles dagen før inden kl. 14:00

Vi laver også ordinerede diæter og gelesmørrebrød. Blot ring

24,- kr.
30,- kr.