

Menuplan

September 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Man 01	Frikadeller med grøntsager, sovs og kartofler		Oksegryde m/vinterkål og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Stegt fisk m/sovs, grøntsager og kartofler	
Tir 02	Kyllingebryst m/brun sovs, grøntsager og kartofler		Røde pølser med hvid sovs, kartofler og grøntsager		Abrikosgrød m/ 1/4 øko. mælk								Selleribøf m/grøntsager, sovs og bulgur	
Ons 03	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Kalvehjerter i flødesovs med kartofler		Ferskner med karamelfløde								Laksefrikadeller m/lys sovs, grønt og kartofler	
Tor 04	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Koldskål m/kammerjunker								Kyllingebryst m/sovs, kartofler og salatmix	
Fre 05	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Svenske kødboller m/grøntsager, tyttebærsovs og kartofler		Æblekage med flødeskum								Rødbedebøf m/sovs, grøntsager og kartofler	
Lør 06	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Bøf m/bearnaisesovs, kartofler og grøntsager		Frugtsalat m/flødeskum og nødder								Kold stjerneskud m/2 stegt fisk/rejer/svampe/asparge	
Søn 07	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Dampet laks m/lys sovs, kartofler og grøntsager		Citronfromage med flødeskum								Grøntsagstærte m/pasta og tomat salat	
Man 08	Hønsefrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Bøf lindstrøm m/grøntsager, sovs og kartofler		Sveskekage m/flødeskum og chokolade								Omelet m/svampe, smør sovs, kartofler og grønt	
Tir 09	Rødspættefilet m/remouladesovs, grøntsager og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Pandekager m/syltetøj								Kylling m/persille, sovs, kartofler og grøntsager	
Ons 10	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Kylling i karry m/ris og grøntsager		Pære med makronfløde								Vegansk frikadelle m/kartofler og stuvet grønkål	
Tor 11	Stegt medister m/rødkål, sovs og kartofler		Kødsovs med pasta og grøntsager		Stikkelsbærrød med 1/4 økologisk mælk								Ristet spinat m/linser, bønner og tomat	
Fre 12	Karbonade m/stuvet hvidkål og kartofler		Isingfilet m/citronsovs, kartofler og grøntsager		Fersken/ananas m/flødeskum								Gryderet m/plantekød, vilde ris og grøntsager	
Lør 13	Skinke m/aspargessovs, grøntsager og kartofler		Kalvesteg m/bønner, sovs, kartofler og waldorfsalat		Budding med saftsovs								Porretærte m/ grøntsager og pasta	
Søn 14	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Tunmousse m/rejer, salat, dressing og brød	
Man 15	Kyllingebryst m/paprikasovs, grøntsager og kartofler		Svensk pølseret m/ærter		Vaffel med jordbærsyltetøj								Grøntsagsruller m/ris, lys sovs og grøntsager	
Tir 16	Kødboller i lys sovs m/grøntsager og kartofler		Okselasagne med grøntsager		Muldvarpeskud m/fløde og chokolade								Stegt fisk m/stuvet spinat og kartofler	

Menuplan

September 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Ons 17	Ungarsk gullasch af svinekød m/kartoffelmos		Æggekage m/bacon og kartofler		Pære og mandariner m/flødeskum								Risengrød med kanelsukker og smør	
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								Kyllingefrikadeller m/sovs, kartofler og salatmix	
Fre 19	Frikadeller m/stuvet grønrærter og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Frugtsalat m/vaniljecreme								Stegte perlebyg m/grøntsager og kogt æg	
Lør 20	Skinkeschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Oksesteg med bønner, sovs, kartofler og waldorffsalat		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Grøntsagstærte m/pasta og salatmix	
Søn 21	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Honningmar. svinekam m/flødekartofler og grøntsager		Citronfromage med flødeskum								Dampet laks m/lys sovs, kartofler og grøntsager	
Man 22	Hvidkålrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Dampet hvid fisk m/lys sovs, kartofler og grønt		Ferskner m/flødeskum og chokoladesovs								Grøntsagsbøf m/perle-spelt, ristet grønkål, tomat	
Tir 23	Sammenkogt gris med grøntsager og kartoffelmos		Forårsruller m/ris, karrysovs, grøntsager		Ostelagkage med bær								Kogt torsk m/grøntsager, sennepssovs og kartofler	
Ons 24	Farsbrød m/ grøntsager, baconsovs og kartofler		Stegt kyllingelår m/sovs, kartofler og gulerodssalat		Blommekage m/makroner og flødeskum								Tarteletter m/stuvet grønrærter og persille	
Tor 25	Rødspættefilet m/lys sovs, kartofler og grønt		Stegt flæsk med persillesovs og kartofler		Ananas/mandariner m/flødeskum og nødder								Chili sin carne m/vilde ris og grøntsager	
Fre 26	Kødboller i selleri med kartofler		Kylling i tomatflødesovs m/ris og grøntsager		Pandekager m/nøddecreme og fløde								Vegansk schnitzel m/sovs, stegte grøntsager og kart.	
Lør 27	Kalvesteg m/peberrodsovs, grøntsager og kartofler		Kalkunschnitzel m/flødekartofler og grøntsager		Frugtsalat med råcreme								Indbagt laks m/spinat, sovs, kartofler og grønt	
Søn 28	Pan. kotelet m/grøntsager, kartofler og sovs		Kold stjerneskud m/2 stegt fisk/rejer/svampe/asparges		Chokoladefromage m/flødeskum								Kyllingelår m/krydder-kartofler, sovs og grønt	
Man 29	Millionbøf med kartofler		Frankfurter med varm kartoffelsalat		Bondepige med slør (æblegrød dessert)								Linsegryde m/grøntsager og kartoffelmos	
Tir 30	Kalkunschnitzel m/karrysovs, kartofler og grøntsager		Aspargessuppe med kødboller og brød		Pandekager med jordbærsyltetøj								Pandekage m/grøntsager og salatmix	

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.

20,- kr.

15,- kr.

20,- kr.