

Menuplan

Oktober 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Ons 01	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler		Æggekage m/pølsestykker, grøntsager og kartofler		Pære med makronfløde								Risengrød med kanelsukker og smør	
Tor 02	Kyllingebryst med grøntsager, paprikasovs og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Sveskegrød med 1/4 økologisk mælk								Isingfilet med grøntsager, dildsovs og kartofler	
Fre 03	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Stegt kyllingelår m/sovs, kartofler og salatmix		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Grøntsagsfrikadelle, grønt, krydderkart. og sovs	
Lør 04	Skinkeschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum og chokoladedrys								Spinattærte m/pasta og bønnesalat	
Søn 05	Steg med rødkål, sovs og kartofler		Bøf med grøntsager, bearnaisesovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Tunmousse på salat, med rejer, dressing og flutes	
Man 06	Hønsfrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Røde pølser med grøntsager, hvid sovs og kartofler		Ferskner m/flødeskum og hindbærsovs								Omelet med svampe, grøntsager og kartofler	
Tir 07	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Oksegryde m/vinterkål og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Grøntsagsruller m/grønt, karrysovs og vilde ris	
Ons 08	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Boller i karry med ris og grøntsager		Frugtsalat m/flødeskum og chokoladesovs								Kyllingebryst m/stuvet grønkål og kartofler	
Tor 09	Sammenkogt af svinekød m/grøntsager og kartoffelmos		Kyllingefrikadeller m/grøntsager og flødekartofler		Ananas/mandarin med flødeskum								Grøntsagssoufle og krydderkartofler m/urter	
Fre 10	Paneret flæsk med grøntsager, persillesovs og kartofler		Skipperlabskovs		Æblekage med flødeskum								Gryderet m/plantekød, stegte rodfrugter og pasta	
Lør 11	Skinke med grøntsager, svampesovs og kartofler		Dampet laks m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Budding med kirsebærsovs								Vegansk schnitzel m/grønt, sovs og kartofler	
Søn 12	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Rullesteg med svesker, rødkål, sovs og kartofler		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Kogt torsk m/grøntsager, sennepssovs og kartofler	
Man 13	Kyllingebryst m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Kødsovs med grøntsager og pasta		Abrikoskage m/flødeskum og mandler								Grøntsagsbøf m/grønt, sovs og vilde ris	
Tir 14	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Svenske kødboller m/grøntsager, tyttebærsovs og kartoffelmos		Vaffel med syltetøj								Kylling m/persille, grønt., sovs og kartofler	
Ons 15	Karbonader med stuvet grønrærter og kartofler		Kylling i karry m/grøntsager og ris		Pandekager m/nøddecreme og fløde								Porretærte m/ grøntsager og bulgur	
Tor 16	Farsbrød med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Pære med vanilje fløde								Kyllingelasagne med grøntsager	

Menuplan

Oktober 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Fre 17	Hvidkålrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Kalvelever stroganof med kartofler		Frugtsalat med råcreme								Indbagt laks m/grønt, lys sovs og kartofler	
Lør 18	Paneret kotelet med grøntsager, sovs og kartofler		Kalvesteg m/bønner, peberrodsovs og kartofler		Blommekage m/makroner og flødeskum								Grøntsagstærte m/timian kartofler og tomat salat	
Søn 19	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Kold stjernesud m/2 stegt fisk/rejer/svampe/asparges		Appelsinfromage m/appelsinflødeskum								Kalkunsteak m/grønt, lys sovs og fyldt kartoffel	
Man 20	Sammenkogt af svinekød m/gulerødder, porre og kartofler		Kylling m/grøntsager, tomatflødesovs og kartofler		Ostelagkage med bær								Gryderet m/linser, bønner og plantekød	
Tir 21	Kødboller i selleri med kartofler		Okselasagne med grøntsager		Pandekager med jordbærsyltetøj								Kylling i karry m/æbler, ærter og ris	
Ons 22	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Fersken/ananas m/flødeskum								Æggekage m/grøntsager og kartofler	
Tor 23	Pan. sejfilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Stegt flæsk med grøntsager, sovs og kartofler		Solbægrød med 1/4 økologisk mælk								Kyllingelår m/sovs og kartofler, salatmix	
Fre 24	Kalkunschnitzel m/grøntsager, whiskeysovs og kartofler		Klar suppe m/kød-melboller og urter		Pære med chokoladecreme								Tarteletter m/høns i asparges	
Lør 25	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Sprængt nakke, grøntsager, peberrodssovs og kartofler		Rabarbertrifli m/creme, makroner og flødeskum								Dampet hvid fisk m/grønt, lys sovs og kartofler	
Søn 26	Oksesteg med grøntsager, sovs og kartofler		Krydderkam, grøntsager, sovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Grøntsagsbøf m/salat, kartoffelbåde m/krydderier	
Man 27	Kylling i karry m/æbler, ærter og kartofler		Frikadeller med grøntsager, sovs og kartofler		Muldvarpesud m/fløde og chokolade								Broccolinuggets m/stegte grøntsager og pasta	
Tir 28	Kalkun cordon bleu m/grøntsager, sovs og kartofler		Stegt brun frankfurter med varm kartoffelsalat		Ferskner m/flødeskum								Spaghetti med grøntsagsbolognese	
Ons 29	Skinkeschnitzel med grøntsager, pebersovs og kartofler		Aspargessuppe med kødboller og brød		Bondepige med slør (æblegrød dessert)								Stegt rødspætte med grønt, sovs og kartofler	
Tor 30	Millionbøf med kartoffelmos		Revelsben med rødkål, sovs og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Grøntsagsfrikadelle m/grønt, sovs og kartofler	
Fre 31	Frikadeller m/stuvet grønerter og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Jordbærkage med flødeskum								Grøntsagstærte m/pasta og hvidkålssalat	

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **19/9** 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.