

Menuplan

November 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Lør 01	Kalvesteg med grøntsager, sovs og kartofler		Mørbradbøf med grøntsager, sovs og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum								Omelet m/svampe, smør sovs og kartofler	
Søn 02	Paneret kotelet med grøntsager, sovs og kartofler		Dampet laks m/grøntsager, citronsovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Vegetar schnitzel m/grøntsager, sovs og ris	
Man 03	Kalkunschnitzel m/grøntsager, svampesovs og kartofler		Stegt frankfurter med varm kartoffelsalat		Pære m/flødeskum og hindbærsovs								Grøntsagsfrikadelle m/grønt, sovs og kartofler	
Tir 04	Kødboller m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Isingfilet med grøntsager, remouladesovs og kartofler		Pandekager med jordbærsyltetøj								Kyllingelår med ris, sovs og salatmix	
Ons 05	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Røde pølser m/grøntsager, løgsovs og kartofler		Ananas og ferskner m/flødeskum								Grøntsagstærte m/pasta og grøntsager	
Tor 06	Kogt kylling med grøntsager, peberrodssovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Abrikosgrød med 1/4 økol. mælk								Stegt fisk med grønt, citronsovs og kartofler	
Fre 07	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Lasagne m/grøntsager		Jordbærkage med makroner og flødeskum								Risengrød med kanelsukker og smør	
Lør 08	Skinke m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Kalkunbryst med flødekartofler og salatmix		Nougatrand fra vebbestrup, frugtsovs								Selleribøf m/grøntsager, sovs og kartofler	
Søn 09	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Tarteletter med høns i asparges		Ris a la mande med kirsebærsovs								Stjernesnud m/2 stegt fisk/rejer/røget laks (kold)	
Man 10	Andesteg med rødkål og brunede kartofler, sovs og kartofler		Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Æblekage med flødeskum og ribsgele								Kogt torsk m/grøntsager, sennepssovs og kartofler	
Tir 11	Hønsefrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Boller i karry med ris og grøntsager		Ferskner m/flødeskum								Blomkålsbøf med grønt, sovs og perlebyg	
Ons 12	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Æggekage m/bacon og kartofler		Frugtsalat m/vaniljecreme								Svensk pølseret med vegetar pølser og grønt	
Tor 13	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Farsbrød med grøntsager, tyttebærsovs og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Kylling m/persille, grønt., sovs og kartofler	
Fre 14	Sammenkogt af svinekød m/grøntsager og kartofler		Klar suppe m/kød-melboller og urter		Pære og mandariner m/flødeskum								Laksefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler	
Lør 15	Skinkeschnitzel m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler		Budding med saftsovs								Porretærte m/pasta og gulerodssalat	
Søn 16	Flækesteg med rødkål, sovs og kartofler		Lammekølle m/grøntsager, sovs og kartofler		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Gryderet m/plantekød, grøntsager og ris	

Menuplan

November 2025

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Man 17	Kyllingebryst m/grønt, tomatflødesovs og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Pandekager m/nødde-creme, flødeskum								Kogt hvid fisk, stegte rod-frugter, sovs og kartofler	
Tir 18	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Ribsgrød med 1/4 økol. mælk								Kyllingelår m/grønkåls-salat, sovs og kartofler	
Ons 19	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Kalkungryde med grøntsager og ris		Æbletrifli, creme, makroner, flødeskum								Pandekage m/grøntsager og salatmix	
Tor 20	Forloren and m/svesker+æbler, grøntsager, sovs og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Vaffel med jordbærsyltetøj								Grøntsagssouffle m/krydderkartofler og urter	
Fre 21	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler		Stegt mørksej med grøntsager, citronsovs og kartofler		Pære med makronfløde								Grøntsagsslasagne med salatmix	
Lør 22	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Bøf lindstrøm m/grøntsager, sovs og kartofler		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Indbagt laks m/grønt-sager, sovs og kartofler	
Søn 23	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Svinekam vildt, m/waldorfsalat, grønt, sovs og kartofler		Appelsinfromage m/flødeskum								Falafler med stuvet grønkål og kartofler	
Man 24	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Vintergryde m/oksekød, pølser og bacon, kartofler		Sveskekage m/flødeskum og chokolade								Kyllingebryst i flødesovs, grøntsager og ris	
Tir 25	Millionbøf med kartoffelmos		Svenske kødboller m/grøntsager, tyttebærsovs og kartofler		Rødgrød med fløde								Wokret med grøntsager og plantekød	
Ons 26	Karbonader med stuvet grønærter og kartofler		Aspargessuppe med kødboller og brød		Ananas/mandariner med flødeskum								Paprikagryde m/kylling og pasta	
Tor 27	Kylling i karry m/æbler, ærter og kartofler		Paneret flæsk med grøntsager, persillesovs og kartofler		Pandekager med jordbærsyltetøj								Stegt fisk m/stuvet blomkål og kartofler	
Fre 28	Hvidkålsrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Kotelet i fad m/ris og grøntsager		Bondepige med slør (æblegrød dessert)								Risengrød med kanelsukker og smør	
Lør 29	Hamburgerryg m/grønlangkål og brunede kartofler		Oksesteg med bønner, sovs og kartofler		Frugtsalat med råcreme								Kalkunbryst med flødekartofler, grøntsager	
Søn 30	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Kold stjerneskud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges		Ris a la mande med kirsebærsovs								Kold grøntsagstærte med salatmix	

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **19/10** 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.