

Menuplan

Januar 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Tor 01	Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler		Skinkeschnitzel m/grøntsager bearnaisesovs og kartofler		Æblekage med flødeskum								Burger m/grøntsagsbøf, salat, tomat, agurk, dres.	
Fre 02	Frikadeller med grønstsager, brun sovs og kartofler		Aspargessuppe med kødboller og brød		Pandekager med jordbærsyltetøj								Kyllingefrikadeller m/grønt, sovs og grov pasta	
Lør 03	Benløse fugle m/grønstsager, sovs og kartofler		Kalkunbryst m/grønt, lys sovs, kartofler		Muldvarpeskud m/fløde og chokolade								Gryderet m/plantekød, grønstsager og ris	
Søn 04	Skinke m/grønstsager, aspargessovs og kartofler		Bøf i svampesovs, grønstsager og kartofler		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Dampet laks m/grønt, sovs og kartofler	
Man 05	Kyllingebryst m/grønstsager, brun sovs og kartofler		Røde pølser med hvid sovs og grønstsager		Ferskner m/flødeskum og hindbærsovs								Grønstsagsruller m/grønt, karrysovs og ris	
Tir 06	Kalkunschnitzel m/grønstsager, sovs og kartofler		Millionbøf m/pasta og grønstsager		Pandekager med flødeskum								Kylling m/persille, grøn., brun sovs og kartofler	
Ons 07	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Kyllingelår m/krydderkartofler, sovs og salat		Bondepige med slør (æblegrød dessert)								Grønstsagstærte, krydderkartofler og salat	
Tor 08	Rødspættefilet med grønstsager, persillesovs og kartofler		Paneret flæsk med grønstsager, sovs og kartofler		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Grønstsagslasagne med grønstsager	
Fre 09	Karbonader med stuvet grønærter og kartofler		Klar suppe m/kød-melboller og urter		Pære med makronfløde								Grønstsagsfalafler, stegte rodfrugter og pasta	
Lør 10	Kalvesteg med grønstsager, brun sovs og kartofler		Svinekam vildt, m/waldorfsalat, grøn., sovs og kartofler		Fersken/ananas m/flødeskum								Laksefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler	
Søn 11	Bøf med bløde løg, brun sovs og kartofler		Dampet laks m/grønt, citronsovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Blomkålsbøf m/grønt, sovs og kartofler	
Man 12	Kødboller i sur/sød sovs m/grønstsager og kartofler		Æggekage m/bacon, kartofler og grønstsager		Sveskekage m/flødeskum og chokolade								Risengrød med kanelsukker og smør	
Tir 13	Millionbøf med kartoffelmos		Kylling i karry m/grønstsager og ris		Vaffel med solbærsyltetøj								Risret m/rejer og stegte grønstsager	
Ons 14	Forloren hare med grønstsager, vildtsovs og kartofler		Kalvehjerter i flødesovs med kartoffelmos		Frugtsalat med vaniljeflødeskum								Grønstsagssouffle, kryd.kartofler, pastasalat	
Tor 15	Sammenkogt af svinekød m/gulerødder, porre og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Jordbær/rabarbergrød m/ 1/4 øko. mælk								Stegt laks med stuvet spinat, grøn og kartofler	
Fre 16	Farseret porre med grønstsager, porresovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Budding med saftsovs								Selleribøf m/grønstsager, sovs og kartofler	

Menuplan

Januar 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Lør 17	Skinkeschnitzel m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Kalkuncouvette m/grøntsager, sovs og kartofler		Pære og mandariner m/flødeskum								Spaghetti med grønssagsbolognese	
Søn 18	Flæsketeg med rødkål, sovs og kartofler		Kold stjerneskud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges		Fløderand med frugtsovs								Kyllingebryst, stegte rodfrugter, tomatsovs, ris	
Man 19	Hønsefrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Svenske kødboller m/grøntsager, tyttebærsovs og kartofler		Ostelagkage med bær								Omelet m/grøntsager, smørsovs og kartofler	
Tir 20	Hvidkålsrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Hjertemillionbøf med kartoffelmos		Ananas/mandariner med flødeskum								Grøntsagstærte og tomat salat m/fetaost	
Ons 21	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler		Okselasagne med salatmix		Blommekage m/makroner og flødeskum								Tarteletter m/høns i asparges	
Tor 22	Kyllingebryst m/grønt, paprikasovs og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Ymerdessert med frugtsovs								Dampet hvid fisk m/grønt, lys sovs og kartofler	
Fre 23	Forloren and m/svesker+æbler, sovs og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum og chokoladedrys								Rødbedebof m/grønt, urtesovs og vilde ris	
Lør 24	Oksesteg m/grøntsager, peberrodssovs og kartofler		Tarteletter m/skinke og grønerter		Nougatrand fra vebbestrup, frugtsovs								Grøntsagsruller m/grønt, karrysovs og ris	
Søn 25	Pan. kotelet m/grøntsager, sovs og kartofler		Bøf med grønssager, bearnaisesovs og kartofler		Ananasfromage med flødeskum								Tunmousse på salat, med rejer, dressing og flutes	
Man 26	Fiskefrikadeller med grønssager, persillesovs og kartofler		Vintergryde m/oksekød og kartofler		Abrikoskage m/flødeskum								Kyllingebryst m/grønt, sovs og krydderkartofler	
Tir 27	Kylling i karry m/æbler, ærter og kartofler		Svensk pølseret m/grønssager		Solbær/ribssgrød med 1/4 øko. mælk								Stegt mørksej m/grønt, citronsovs og kartofler	
Ons 28	Farseret porre med grønssager, lys sovs og kartofler		Kalkungryde med grønssager og ris		Frugtsalat med karamelfløde								Gryderet m/plantekød, grønssager og kartofler	
Tor 29	Kalkun gorden bleu, grønssager, sovs og kartofler		Biksemad med bearnaisesovs		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Kylling m/persille, grønt., brun sovs og kartofler	
Fre 30	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Stegt kotelet med grønt, tomatflødesovs og ris		Æbletrifli, creme, makroner, flødeskum								Porretærte og gulerodssalat m/rosiner	
Lør 31	Hamburgerryg, grønt, svampesovs og kartofler		Bøf lindstrøm m/grønssager, sovs og kartofler		Chokoladebudding m/fløde								Kogt torsk m/grønssager, sennepssovs og kartofler	

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **15/12** 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.