

**Menuplan
Marts 2026**

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Søn 01	Oksesteg med grøntsager, sovs og kartofler		Kalkunschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Romfromage med kirsebærsovs								Dampet rødspættefilet, laks, grønt, sovs og kart.	
Man 02	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Karbonade m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Pandekager m/nødde - creme, flødeskum								Vegetarisk gryderet m/grøntsager og ris	
Tir 03	Kalkun cordon bleu m/grøntsager, svampesovs og kartofler		Skinke m/grøntsager, sovs og kartofler		Abrikoskage m/flødeskum og mandler								Stegt rødspætte med grønt, sovs og kartofler	
Ons 04	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler		Kyllingelår m/salatmix, sovs og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum								Tarteletter med vegansk fyld	
Tor 05	Sammenkogt gris m/perleløg, gulerødder og kartoffelmos		Klar suppe m/kød-melboller og urter		Vaffel med jordbærsyltetøj								Timianstegt kyllingebryst m/salatmix, sovs og kart.	
Fre 06	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Æggekage m/pølsestykker og kartofler		Pære med makronfløde								Grøntsagstærte med stuvet spinat	
Lør 07	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Dampet laks m/grønt, citronsovs og kartofler		Svesketrifli m/flødeskum								Vegansk kebab med grøntsager og pasta	
Søn 08	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Bøf med grøntsager, bearnaisesovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Dampet laks m/grønt, sovs og kartofler	
Man 09	Skinkeschnitzel m/ærter, brun sovs og kartofler		Kyllingebryst m/grøntsager, sovs og kartofler		Ferskner m/flødeskum og hindbærsovs								Omelet m/svampe, grønt og kartofler	
Tir 10	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Okselasagne og gulerodssalat m/rosiner		Pandekager med jordbærsyltetøj								1/4 kylling m/persille, grønt, sovs og kartofler	
Ons 11	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Paneret flæsk med grøntsager, sovs og kartofler		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Perlebygdeller m/grønt, sovs og vilde ris	
Tor 12	Kylling i karry m/æbler, ærter og kartofler		Forloren and m/svesker+æbler, grøntsager, sovs og kartofler		Solbærgrød med 1/4 økologisk mælk								Lakseroulade på salat m/rejer, dress., brød (kold)	
Fre 13	Millionbøf med kartoffelmos		Tarteletter m/høns i asparges		Pære/mandarin med råcreme								Dampet hvid fisk m/grønt, lys sovs og kartofler	
Lør 14	Pan. kotelet m/grøntsager, sovs og kartofler		Kalkunsteg med grøntsager og flødekartofler		Chokolademousse m/fløde								Vegansk gullasch ragout m/kartoffelmos	
Søn 15	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Kold stjernesnud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges		Æblekage med flødeskum og ribsgele								Kalkunbryst med grønt og flødekartofler	
Man 16	Frikadeller med rødkål, sovs og kartofler		Kødsovs m/pasta		Frugtsalat m/flødeskum								Falafel m/grøntsager, sovs og kartofler	

Menuplan

Marts 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Tir 17	Kyllingebryst m/grønt, paprikasovs og kartofler		Boller i karry med ris og grøntsager		Fersken/ananas m/flødeskum								Rødspættefilet med grønt, citronsovs og kartofler	
Ons 18	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Vaniliebudding med saftsovs								Kyllingebryst m/sovs, kartofler og salatmix	
Tor 19	Skrubbefilet med grøntsager, remouladesovs og kartofler		Hamburgerryg m/grøntsager, sovs og kartofler		Vaffel med solbærsyltetøj								Vegansk bolognese med pasta	
Fre 20	Hvidkålsrouletter m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Æbletrifli, creme, makroner, flødeskum								Grøntsagsfrikadelle m/grønt, sovs og kartofler	
Lør 21	Rullesteg med rødkål, sovs og kartofler		Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler		Pære m/flødeskum og chokoladesovs								Vegansk linsegryderet m/vilde ris	
Søn 22	Bøf med bløde løg, brun sovs og kartofler		Skinkemignon med grøntsager, sovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Stjernes kud m/2 stegt fisk/rejer/røget laks (kold)	
Man 23	Karbonader med stuvet grønærter og kartofler		Kyllingebryst m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Ostelagkage med bær								Grøntsagsruller m/ris og karrysovs	
Tir 24	Kødboller m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Kalkungryde med grøntsager og ris		Skovbægrød med 1/4 økol. mælk								Vegansk spinatbøf m/grønt, sovs og kartofler	
Ons 25	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Stegt frankfurter med varm kartoffelsalat og grøntsager		Jordbærkage med makroner og flødeskum								Grøntsagslasagne med vegansk tomatsovs	
Tor 26	Farsbrød med grøntsager, sovs og kartofler		Fyldte pandekager med oksekød, salatmix		Henkogte æbler m/kanel og flødeskum								Stegt sej m/grønt, sovs og kartofler	
Fre 27	Stegt kotelet med grøntsager, sovs og kartofler		Hjerner i flødesovs med kartoffelmos		Frugtsalat m/hindbærcreme								Æggekage m/kartofler og ristet svampemix	
Lør 28	Skinke m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Forloren hare med grøntsager, sovs, kartofler, waldorfsalat		Fløderand med kirsebærsovs								Kyllingebryst, grillet peber frugt i flødesovs og kart.	
Søn 29	Kalvesteg m/grøntsager, peberrodssovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Tunmousse på salat, med rejer, dressing og flutes	
Man 30	Kalkunschnitzel m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Aspargessuppe med kødboller og brød		Pære med fløde og nødder								Vegansk gryderet med pasta	
Tir 31	Kogt kylling i aspargessovs m/grøntsager og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Pandekager med jordbærsyltetøj								Porretærte m/smørstegte persillekart. og salatmix	

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **12/2** 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.