

Menuplan

April 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Ons 01	Persillestegt kyllingebryst på ben, grønt, sovs og kartofler		Oksegyde med grøntsager og kartofler		Æblekage med flødeskum								Grøntsagslasagne med salatmix	
Tor 02	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Lammesteg m/grøntsager, sovs og kartofler		Pære med makronfløde								Stjernes kud m/2 stegt fisk/rejer/røget laks (kold)	
Fre 03	Pan. kotelet m/grøntsager, sovs og kartofler		Oksesteg med grøntsager, sovs, kartofler og waldorfsalat		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Skidneæg med sennepssovs og kartofler	
Lør 04	Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler		Kalkunsteg med grøntsager og flødekartofler		Nougatrand fra vebbestrup, frugtsovs								Grøntsagsfalafler med grønt, sovs og pasta	
Søn 05	Bøf med bløde løg, brun sovs og kartofler		Lammefrikadeller med grøntsager, sovs og kartofler		Citronfromage med flødeskum								Tarteletter m/høns i asparges	
Man 06	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Dampet laks m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Frugtsalat med råcreme								Vegetarisk gryderet m/grøntsager og ris	
Tir 07	Hønsfrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Pandekager med jordbærsyltetøj								Stegt fisk m/grøntsager, lys sovs og kartofler	
Ons 08	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Forårsruller m/grøntsager, karrysovs og ris		Ferskner m/flødeskum og nødder								Omelet m/grøntsager, smørsovs og kartofler	
Tor 09	Kyllingebryst m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Farsbrød med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Skovbægrød med 1/4 økol. mælk								1/4 stegt kylling m/persille, grønt, sovs og kartofler	
Fre 10	Millionbøf med kartoffelmos		Stegt kyllingelår m/sovs, kartofler og salatmix		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Perlebygdeller m/grønt, sovs og vilde ris	
Lør 11	Skinke m/grøntsager, svampesovs og kartofler		Karbonade m/grøntsager, sovs og kartofler		Pære m/flødeskum og hindbærsovs								Grøntsagstærte med stuvet spinat	
Søn 12	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Ananasfromage med flødeskum								Dampet laks m/grønt, sovs og kartofler	
Man 13	Frikadeller med grøntsager, brun sovs og kartofler		Kalkunschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Pandekager m/nøddecreme, fløde								Grøntsagsbøf m/grøntsager, sovs og ris	
Tir 14	Sammenkogt af svinekød m/grøntsager og kartoffelmos		Kyllingefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler		Vaffel med solbærsyltetøj								Stegt fisk med grønt, citronsovs og kartofler	
Ons 15	Forloren hare med grøntsager, sovs og kartofler		Okselasagne med gulerodssalat		Ananas/mandariner med flødeskum								Tarteletter med vegansk fyld	
Tor 16	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Røde pølser med grøntsager, hvid sovs og kartofler		Sveskekage m/flødeskum og chokolade								Æggekage m/grøntsager, smørsovs og kartofler	

Dato	Menu 1 (X)	Menu 2 (X)	Biret (X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig) (X)
Fre 17	Skinkeschnitzel m/grøntsager, brun sovs og kartofler	Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler	Frugtsalat m/flødeskum og krymmel							Chili sin carne m/grøntsager og ris
Lør 18	Marineret svinekam m/rødkål, sovs og kartofler	Karbonade m/grøntsager, brun sovs og kartofler	Budding med saftsovs							Kogt torsk m/grønt, grov sennepssovs og kartofler
Søn 19	Oksesteg med bønner, sovs og kartofler	Kold stjernesnud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges	Citronfromage med flødeskum							Timianstegt kyllingebryst m/grønt og flødekartofler
Man 20	Kyllingebryst m/grønt, paprikasovs og kartofler	Svensk pølseret m/grøntsager	Ostelagkage med bær							Vegansk gullasch m/kartoffelmos
Tir 21	Kødboller m/grøntsager, lys sovs og kartofler	Kyllingegryde i tomatsovs m/grøntsager og ris	Blommegrød med 1/4 økologisk mælk							Dampet hvid fisk m/grønt, sovs og kartofler
Ons 22	Karbonader med stuvet grønærter og kartofler	Brændende kærlighed med kartoffelmos	Æblekage m/ristet havregryn og flødeskum							Grøntsagsfrikadelle med kold kartoffelsalat
Tor 23	Forloren and m/svesker+æbler, grønstsager, sovs og kartofler	Fyldte pandekager med oksekød, salatmix	Pandekager med jordbærsyltetøj							Stegt kyllingelår m/grøntsager, sovs, pasta
Fre 24	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler	Kalvehjerter i flødesovs med kartofler	Ferskner/pære med flødeskum							Grøntsagslasagne med salatmix
Lør 25	Hamburgerryg m/grøntsager, lys sovs og kartofler	Kalkunsteg med grønstsager, sovs og kartofler	Frugtsalat m/flødeskum							Risret m/rejer og stegte grønstsager
Søn 26	Rullesteg med svesker, rødkål, sovs og kartofler	Bøf med grønstsager, bearnaisesovs og kartofler	Jordbærrifli m/makron, creme og flødeskum							Tunmousse på salat m/rejer, dressing og flutes
Man 27	Hvidkålsrouletter m/grønstsager, lys sovs og kartofler	Kødsovs med grønstsager og pasta	Ananas/mandariner med flødeskum							Rødbedebøf m/grønt, sovs og kartofler
Tir 28	Kylling i karry m/æbler, grønstsager og kartofler	Svenske kødboller m/grønstsager, tyttebærsovs og kartofler	Vaffel med syltetøj							Bønnegryde med majs pandekager
Ons 29	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos	Stor varm frankfurter m/kold kartoffelsalat	Rabarbertrifli m/flødeskum							1/4 kylling m/grønt, sovs og kartofler
Tor 30	Skrubbefilet med grønstsager, persillesovs og kartofler	Farsbrød med grønstsager, vildtsovs og kartofler	Ferskner m/flødeskum og karamelsovs							Falafler m/grønstsager, sovs og krydderkartofler

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **17/3** 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.