

Menuplan

September 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Tir 01	Kyllingebryst m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Røde pølser med grønstsager, hvid sovs og kartofler		Jordbærgrød med 1/4 øko. mælk								Selleribøf m/sovs, grønstsager og bulgur	
Ons 02	Forloren hare med grønstsager, vildtsovs og kartofler		Kalvehjerter i flødesovs med kartofler		Ferskner med karamelfløde								Laksefrikadeller m/grønt, lys sovs og kartofler	
Tor 03	Fiskefrikadeller med grønstsager, persillesovs og kartofler		Gule ærter m/kogt flæsk og medister		Æbleskiver med jordbærsyltetøj								Kyllingebryst m/sovs, kartofler og salatmix	
Fre 04	Oksegullasch med gulerødder og kartoffelmos		Svenske kødboller m/grønstsager, tyttebærsovs og kartofler		Pære med flødeskum								Rødbedebof m/sovs, kartofler og grønstsager	
Lør 05	Benløse fugle med grønstsager, sovs og kartofler		Bøf med grønstsager, bearnaisesovs og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum og nødder								Varmrøget laks med grønt, sovs og kartofler	
Søn 06	Hamburgerryg m/grønstsager, aspargessovs og kartofler		Dampet laks m/grønstsager, lys sovs og kartofler		Æblekage med flødeskum								Grønstsagstærte med stuvet spinat	
Man 07	Hønsfrikassé med ærter, asparges og kartofler		Bøf lindstrøm m/grønstsager, sovs og kartofler		Pandekager med nøddecreme og fløde								Omelet m/svampe, smør sovs, grønt og kartofler	
Tir 08	Rødspættefilet m/grønstsager, remouladesovs og kartofler		Brændende kærlighed med kartoffelmos og spejlæg		Vaffel med solbærsyltetøj								Kylling m/persille, grønt., sovs og kartofler	
Ons 09	Farseret porre med grønstsager, porresovs og kartofler		Kylling i karri m/grønstsager og ris		Pære med makronfløde								Vegansk frikadelle m/kartofler og stuvet grønkål	
Tor 10	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Oksegryde med grønstsager og pasta		Skovbærgrød med 1/4 økol. mælk								Ristet grønstsager, persille-kartofler og spejlæg	
Fre 11	Karbonade m/stuvet hvidkål og kartofler		Isingfilet m/grønstsager, citronsovs og kartofler		Fersken/ananas med flødeskum								Gryderet af plantekød m/grønstsager og vilde ris	
Lør 12	Skinke med grønstsager, aspargessovs og kartofler		Kalvesteg m/bønner, sovs, kartofler og waldorfsalat		Budding med saftsovs								Porretærte m/ grønstsager og pasta	
Søn 13	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Tunmousse m/rejer, salat, dressing og brød	
Man 14	Kyllingebryst m/grønstsager, paprikasovs og kartofler		Svensk pølseret m/ærter		Ostelagkage med bær								Grønstsagsruller m/grønt, sovs og ris	
Tir 15	Kødboller i lys sovs m/grønstsager og kartofler		Okselasagne med grønstsager		Pære og mandariner med flødeskum								Stegt fisk m/grønstsager, sovs og kartofler	
Ons 16	Ungarsk gullasch af svinekød m/kartoffelmos		Æggekage m/bacon og kartofler		Abrikoskage med flødeskum og mandler								Risengrød med kanelsukker og smør	

Menuplan

September 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Tor 17	Kalkun cordon bleu m/grøntsager, sovs og kartofler		Klar suppe m/urter, kød-/melboller og brød		Solbær/ribsgrød med 1/4 øko. mælk								Kyllingefrikadeller m/sovs, kartofler og salatmix	
Fre 18	Frikadeller m/stuvet grønrærter og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Frugtsalat m/vaniljecreme								Stegte perlebyg m/grøntsager og kogt æg	
Lør 19	Skinkeschnitzel med grøntsager, sovs og kartofler		Oksesteg med bønner, sovs, kartofler og rabarberkompot		Jordbær/rabarberkage med flødeskum								Tunmousse på salat med rejer, dressing og brød	
Søn 20	Bøf med bløde løg, sovs og kartofler		Honningmar. svinekam m/flødekartofler og grøntsager		Citronfromage med flødeskum								Grøntsags bolognese med grøntsager og kartofler	
Man 21	Hvidkålsrouletter med grøntsager, lys sovs og kartofler		Dampet hvid fisk m/lys sovs, kartofler og grønt		Ferskner m/flødeskum og hindbærsovs								Vegansk pastaret med urter og samosa	
Tir 22	Sammenkogt af gris m/grøntsager og kartoffelmos		Forårsruller m/karrysovs, grøntsager og ris		Pandekager med jordbærsyltetøj								Kogt torsk m/grøntsager, sennepssovs og kartofler	
Ons 23	Forloren hare med grøntsager, baconsovs og kartofler		Stegt kyllingelår m/sovs, kartofler og gulerodssalat		Blommekage m/makroner og flødeskum								Tarteletter med vegansk fyld	
Tor 24	Rødspættefilet m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Stegt flæsk med grøntsager, persillesovs og kartofler		Ananas/mandariner m/flødeskum og nødder								Chili sin carne m/vilde ris og grøntsager	
Fre 25	Farseret porre med grøntsager, sovs og kartofler		Kylling i tomatflødesovs m/grøntsager og kartofler		Pandekager med nøddecreme og fløde								Vegansk schnitzel m/sovs, stegte grøntsager og kart.	
Lør 26	Rullesteg med persille, rødkål, sovs og kartofler		Kalkunschnitzel m/flødekartofler og grøntsager		Frugtsalat med råcreme								Indbagt laks m/spinat, sovs, kartofler og grønt	
Søn 27	Pan. kotelet m/grøntsager, sovs og kartofler		Kold stjerneskud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges		Appelsinfromage med flødeskum								Kyllingelår m/krydder-kartofler, sovs og grønt	
Man 28	Kalkunschnitzel med grøntsager, sovs og kartofler		Aspargessuppe med kødboller og brød		Bondepige med slør (æblegrød dessert)								Linsegryde m/grøntsager og kartoffelmos	
Tir 29	Millionbøf med kartoffelmos		Frankfurter med grøntsager og varm kartoffelsalat		Pandekager med jordbærsyltetøj								1/4 kylling med persille, grønt, sovs og kartofler	
Ons 30	Frikadeller med rødkål, sovs og kartofler		Bøfsandwich med tilbehør - bøf/sovs varm - tilbehør kold		Frugtsalat m/flødeskum og lakridsdrys								Grøntsagsbøf m/risotto med spinat	

Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **15/8** leveres menu 1
Maden kan afbestilles eller ekstra kan bestilles dagen før inden kl. 09:30

Vi laver også ordinerede diæter og gelesmørrebrød. Blot ring