

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
LØR 1	<b>HAMBURGERRYG M.</b> ASPARGESOV, GRØNT OG KARTOFLER		<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	1
SØN 2	<b>BØF BOURGUIGNON</b> BAGT KARTOFFELMOS, GULERODSMIX		<b>PANDEKAGER</b> M. IS OG SYLTETØJ	
MAN 3	<b>GRÆSK FARS M. TOMAT/</b> PAPRIKASAUCE, TZAZIKI, GRØNT OG KART.		<b>FISKEANRETNING</b> KOLD, BRØD	
TIR 4	<b>LEVERSTROGANOFF M.</b> KARTOFLER OG GRØNT		<b>TÆRTE M. KYLLING OG</b> CHAMPIGNON	
ONS 5	<b>FRIKADELLER</b> SKYSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>THAISUPPE</b> M. REJER, FLADBRØD	
TOR 6	<b>KYLLING I CARRYSOVS</b> M. LØSE RIS OG GRØNT		<b>TARTELETTER (1 STK)</b> M. HØNSEKØDSSTUVNING	
FRE 7	<b>STEGT FISK</b> DILDOVS, BROCCOLIBLANDING, REMOULADE		<b>LAKSEMUSSE</b> CHILISAUCE, FLUTE	
LØR 8	<b>NAKKESTEG</b> RØDVINSSAUCE, GLASERED CAROTTER		<b>BROMBÆR-ÆBLETÆRTE M.</b> MAKRONER OG VANILIESKYR	
SØN 9	<b>RAGOUT AF SVINEKÆBER</b> OG RODFRUGTER I DILDCREME		<b>TRIFLI M.</b> ÅRSTIDENS FRUGT	
MAN 10	<b>PANERET FLÆSK M.</b> KARTOFLER, PERSILLESOV OG GRØNT		<b>KARTOFFELSUPPE M.</b> BACON OG PORRE	
TIR 11	<b>MILLIONBØF</b> KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT		<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	
ONS 12	<b>DAMPET FISK M.</b> SENNEPSSOV, KARTOFLER OG GRØNT		<b>ÆGGEKAGE M.</b> BACON OG RUGBRØD	
TOR 13	<b>SKIPPERLABSKOV</b> RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD		<b>SKINKESALAT M.</b> FLUTE	
FRE 14	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSOV, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLER		<b>KLAR SUPPE</b> URTER OG BOLLER	
LØR 15	<b>BANKEKØD</b> KARTOFFELMOS, KROBLANDING, TYTTEBÆR		<b>PÆRETÆRTE</b> FLØDESKUM	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
<b>SØN</b> 16	<b>RIBBENSTEG</b> SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT		<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	2
<b>MAN</b> 17	<b>KØDBOLLER M.</b> CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER		<b>ÆBLEFLÆSK</b> RUGBRØD	
<b>TIR</b> 18	<b>STEGT TORSK M.</b> KARTOFFEL-ÆBLE-MOS, PERSILLEDRYG, URTESO		<b>KARTOFFELSUPPE M.</b> JORDSKOKKE OG BRØD	
<b>ONS</b> 19	<b>FORLOREN HARE M.</b> SKYSOVS, RØDKÅLSSALAT OG KARTOFLER		<b>RØGET MAKRELSALAT M.</b> ÆG OG RUGBRØD	
<b>TOR</b> 20	<b>KOGT OKSEKØD M.</b> PEBERODSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>ÆBLEGRØD</b> FLØDE	
<b>FRE</b> 21	<b>EFTERÅRSGRYDE M.</b> SVAMPE, ÆBLER OG RIS		<b>BROCCOLISOUFLE M.</b> RUGBRØD	
<b>LØR</b> 22	<b>DAMPET LAKS</b> HOLLANDAISE, ROMANESCOKÅL		<b>JORDBÆRFROMAGE</b> FLØDESKUM, CHOKOLADE	
<b>SØN</b> 23	<b>ANDESTEG PÅ</b> ÆBLER OG SVESKER M. SKYSAUCE, RØDKÅL OG		<b>RIS á LA MANDE</b> KIRSEBÆRSAUCE	
<b>MAN</b> 24	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>FORLOREN SKILDPADDE</b> FLUTE, ÆG	<b>TARTELETTER (1 STK)</b> M. HØNSEKØDSSTUVNING	
<b>TIR</b> 25	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>GRYDESTEGT KYLLING M</b> SKYSOVS, KARTOFLER, AGURKESALAT OG GRØNT	<b>RØDGRØD, MANDELDRYS</b> FLØDE	
<b>ONS</b> 26	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>STEGT MEDISTER M.</b> STUVET HVIDKÅL OG KARTOFLER	<b>GRØNKÅLSSUPPE</b> M. GULEROD, SELLERI, KARTOFFEL	
<b>TOR</b> 27	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>HJERTER I FLØDESOVS</b> KARTOFFELMOS, GULEROD	<b>ØLLEBRØD M.</b> FLØDESKUM	
<b>FRE</b> 28	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>GULE ÆRTER</b> KØD, SENNEP, RØDBEDER	<b>ÆGGEKAGE M.</b> BACON OG RUGBRØD	
<b>LØR</b> 29	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>GAMMELDAGS OKSESTEG</b> M. KARTOFLER, SKYSOVS OG SURT	<b>ÆBLEKAGE</b> FLØDESKUM, GELE	
<b>SØN</b> 30	<b>FRA MORMOR VAR UNG</b> MENU INSPIRERET AF 50'ERNE OG 60'ERNE	<b>BENLØSE FUGLE</b> VILDTSAUCE, TYTTEBÆR, GRILLSAUTEGRØNT	<b>SHERRYFROMAGE</b> FLØDESKUM, CHOKOLADE	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen