

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
TIR 1	<b>LEVERSTROGANOFF M.</b> KARTOFLER OG GRØNT		<b>TÆRTE M. KYLLING OG</b> CHAMPIGNON	1
ONS 2	<b>STEGT FISK M.</b> URTESAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>GRØNTSAGSSUPPE</b> M. BRØD	
TOR 3	<b>KYLLING I CARRYSOVS</b> M. LØSE RIS OG GRØNT		<b>TARTELET (1. STK) M.</b> SKINKE, ÆRTER OG GULEROD, PERSILLEDRYSS	
FRE 4	<b>FRIKADELLER</b> KOLD KARTOFFELSALAT OG GRØN SALAT		<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	
LØR 5	<b>NAKKESTEG</b> RØDVINSSAUCE, GLASEREDE CAROTTER		<b>PANDEKAGER</b> M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 6	<b>BØF BOURGUIGNON</b> BAGT KARTOFFELMOS, GULERODSMIX		<b>FRUGTTÆRTE MED</b> CREME FRAICHE	
MAN 7	<b>KREBINET M.</b> STUVET BLOMKÅL OG KARTOFLER		<b>ÆBLEFLÆSK</b> RUGBRØD	
TIR 8	<b>STEGT KALVELEVER M.</b> BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER		<b>GRØNTSAGSSUPPE</b> M. FLUTE	
ONS 9	<b>DAMPET FISK M.</b> SENNEPSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>ÆGGEKAGE M.</b> BACON OG RUGBRØD	
TOR 10	<b>SKIPPERLABSKOVS</b> RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD		<b>LAKSEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD	
FRE 11	<b>KALKUNBRYST M.</b> KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>KLAR SUPPE</b> URTER OG BOLLER	
LØR 12	<b>BENLØSE FUGLE I</b> VILDTSAUCE M. GRØNT, SURT OG KARTOFFELMO		<b>HENKOGT PÆRE</b> CHOKOLADESKUM	
SØN 13	<b>KYLLING ST. SOM AND</b> M. SKYSAUCE, KARTOFLER, GRØNT, ÆBLER OG		<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	
MAN 14	<b>KØDBOLLER M.</b> CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER		<b>KARTOFFELSUPPE M.</b> BACON OG PORRE	
TIR 15	<b>STEGT TORSK M.</b> KARTOFFEL-ÆBLE-MOS, PERSILLEDRYSS, URTESO		<b>KOLD FISKEANRETNING</b> M. FLUTE	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
ONS 16	<b>FARSBRØD M.</b> VILDTSAUCE, KARTOFLER OG GRØNT		<b>RØGET MAKREL M.</b> ÆG OG RUGBRØD	2
TOR 17	<b>KOGT OKSEKØD M.</b> PEBERRODSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>ÆBLEGRØD</b> FLØDE	
FRE 18	<b>EFTERÅRSGRYDE M.</b> SVAMPE, ÆBLER OG RIS		<b>BROCCOLISOUFLE M.</b> RUGBRØD	
LØR 19	<b>DAMPET LAKS</b> HOLLANDAISE, ROMANESCOKÅL		<b>JORDBÆRFROMAGE</b> FLØDESKUM, CHOKOLADE	
SØN 20	<b>RIBBENSTEG</b> SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT		<b>RIS á LA MANDE</b> KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 21	<b>FORLOREN SKILDPADDE</b> FLUTE, ÆG		<b>TARTELETTER (1 STK)</b> M. HØNSEKØDSSTUVNING	
TIR 22	<b>KALKUNFRIKADELLER M.</b> RATATOULLIE OG KARTOFLER		<b>ØLLEBRØD M.</b> FLØDESKUM	
ONS 23	<b>HJERTER I FLØDESOVS</b> KARTOFFELMOS, GULEROD		<b>GRØNKÅLSSUPPE</b> M. GULEROD, SELLERI, KARTOFFEL	
TOR 24	<b>MILLIONBØF</b> KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT		<b>FRUGTGRØD</b> M. FLØDE	
FRE 25	<b>STEGT FISKEFILET M.</b> PERSILLESOVS, GRØNT OG KARTOFLER		<b>ÆGGEKAGE M.</b> BACON OG RUGBRØD	
LØR 26	<b>GAMMELDAGS OKSESTEG</b> M. KARTOFLER, SKYSOVS OG SURT		<b>ÆBLEKAGE</b> FLØDESKUM, GELE	
SØN 27	<b>COQ AU VIN M.</b> CREMET KARTOFFELMOS OG GRØNT		<b>SHERRYFROMAGE</b> FLØDESKUM, CHOKOLADE	
MAN 28	<b>SAMMENKOGT RET M.</b> KARTOFLER, SURT OG GRØNT		<b>HENKOGT FERSKEN/PÆRE</b> MED MAKRONFLØDE	
TIR 29	<b>HAKKEBØF M.</b> SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER		<b>V: GULERODSTÆRTE</b> M. BASILIKUM OG FETA	
ONS 30	<b>KOGT TORSK M.</b> SENNEPSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen