

Menuplan oktober 2020

Dag	Menu 1	Biret	Side 1
TOR 1	SVENSK PØLSERET M. GRØNT, PURLØG OG RUGBRØD	GRØNTSAGSSUPPE M. BRØD	
FRE 2	SUPPE, STEG OG SØDT 3 RETTER FOR 65 KR.	VI SER LYSERØDT STØT BRYSTERNE	
LØR 3	RULLESTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, HARICOT VERT	BAGTE ÆBLER M MARCIPANFYLD OG CREME FRAICH	
SØN 4	KALVEGRYDE M. CHAMP KARTOFLER, GRØNT OG SURT	PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
MAN 5	STEGT FISK PERSILLESAUCE, REMOULADE, GULEROD	SVAMPESUPPE BRØD	
TIR 6	KALVELEVER BLØDE LØG, SKYSAUCE, ROSENKÅL, RØDBEDE	TARTELET (1. STK) M. SKINKE, ÆRTER OG GULEROD, PERSILLEDRYG	
ONS 7	BRUNKÅL KØD, SENNEP, RUGBRØD	TÆRTE M. KYLLING OG CHAMPIGNON	
TOR 8	FYLDT PEBERFRUGT M. OKSEKØD, KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG	RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
FRE 9	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT	RØGET MAKREL M. RUGBRØD	
LØR 10	STEGT KYLLING M. SKYSOVS, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLEF	RIS á LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
SØN 11	GULLASH M. KARTOFLER OG GRØNT	ÆBLEKAGE FLØDESKUM, GELE	
MAN 12	KØDBOLLER M. CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER	ASPARGESSUPPE FLUTE	
TIR 13	REVELSBEN M. SVESKER, ÆBLER, SKYSAUCE, RØDKÅL OG KART.	HØNSESALAT MED FLUTE	
ONS 14	GULE ÆRTER KØD, SENNEP, RØDBEDER	TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSUVNING	
TOR 15	ITALIENSK KØDSAUCE M PASTA/KARTOFLER OG REVET PARMESAN	KOLD FISKEANRETNING M. FLUTE	

Menuplan oktober 2020

Dag	Menu 1	Biret	Side 2
FRE 16	KOGT SKINKE M. GRØNLANKKÅL OG KARTOFLER	FYLDT PANDEKAGE	
LØR 17	VILDTRAGOUT M. BAGT KARTOFFELMOS, TYTTEBÆR OG GRØNT	YMERFROMAGE M. KIRSEBÆRSOVS	
SØN 18	KALVESTEG M. RØDVINSSAUCE, BAGTE RODFRUGTER, SURT	TIRAMISU (ITALIENSK KAFFEFROMAGE)	
MAN 19	KYLLING I BASILIKUM M. RIS OG GRØNT	CARRYSUPPE MED GRØNSAGSFYLD OG MANGO	
TIR 20	SOMMERKAM M. URTESOVS, KARTOFLER OG GRØNT	LAKSEMUSSE CHILISAUCE, FLUTE	
ONS 21	KREBINET CHAMPIGNONSOVS, BROCCOLIBLANDING OG KAR	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER, TVEBAKKER	
TOR 22	SKIPPERLABSKOVS RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD	PIZZA	
FRE 23	DAMPET FISK M. ESDRAGONSOVS, GRØNT OG KARTOFLER	TOMATSUPPE M. PORRE, BACONCRUNCH	
LØR 24	OKSESTEG M. SKYSAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.	PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 25	SVINEKÆBER, ØLBRAISET SKYSOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVN BAGT GRØN	CITRONFROMAGE FLØDESKUM	
MAN 26	FARSERET PORRE SKYSAUCE, HVIDKÅLSSALAT OG KARTOFLER	LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
TIR 27	KOGT TORSK M. SENNEPSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER	HENKOGTE FERSKNER MAKRONFLØDE	
ONS 28	STEGT KYLLING M. SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE	FORÅRSRULLE M. SOYA	
TOR 29	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER	GRØNTSAGSSUPPE M. FLUTE	
FRE 30	BRUNKÅL KØD, SENNEP, RUGBRØD	FRUGTSALAT M. FLØDESKUM	
LØR 31	KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG	ISLAGKAGE	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen