

Menuplan December 2020

Dag	Menu	Biret	Side
TIR 1	DAMPET FISK M. URTER HOLLANDAISESAUCE, BROCCOLI	GRØNTSAGSSUPPE M. BRØD	1
ONS 2	BRUNKÅL KØD, SENNEP, RUGBRØD		
TOR 3	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER	FYLDT PANDEKAGE	
FRE 4	FARS M BRUNOISEGRØNT TOMATSAUCE, BLOMKÅL		
LØR 5	SAMMENKOGT RET M. KARTOFLER, SURT OG GRØNT	PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 6	RULLESTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, HARICOT VERT	SHERRYFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE	
MAN 7	KOGT KYLLING M. HVIDVINSSAUCE, KARTOFLER OG GRØNT		
TIR 8	STEGT FISK PERSILLESAUCE, REMOULADE, GULEROD	RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
ONS 9	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT		
TOR 10	FARSBRØD M. SAUCE, KARTOFLER OG GRØNT		
FRE 11	BØF LINDSTRØM M. LØGSAUCE, KARTOFLER OG GRØNT		
LØR 12	HAMBURGERRYG M. STUVET SPINAT, KARTOFLER OG GRØNT	YMERFROMAGE M. KIRSEBÆRSOVS	
SØN 13	ROASTBEEF M. FLØDEKARTOFLER OG GRØNT	TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	
MAN 14	FISK I FAD M. RIS OG GRØNT	PORRETÆRTE	
TIR 15	FRIKADELLER M. STUVEDE ÆRTER-GULERØDDER OG KARTOFLER		

Menuplan December 2020

Dag	Menu	Biret	Side
ONS 16	GRYDERET M. KYLLING KARRY, RIS OG GRØNT		2
TOR 17	FORLOREN HARE M. VILD TSAUCE, GELE, GRØNT OG KARTOFLER		
FRE 18	KREBINET SKY SOVS, BLOMKÅL, GULEROD, SURT		
LØR 19	KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG	ANANASFROMAGE FLØDESKUM	
SØN 20	OKSESTEG M. SKY SAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.	VAFFELRØR	
MAN 21	FORLOREN SKILDPADDE FLUTE, ÆG	KLAR SUPPE URTER OG BOLLER	
TIR 22	BIKSEMAD M. SPEJLÆG, RUGBRØD OG RØDBEDE	FORÅRSRULLE M. SOYA	
ONS 23	STEGT FISKEFILET M. PERSILLESOVS, GRØNT OG KARTOFLER	RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
TOR 24	ANDE- OG FLÆSKESTEG SKY SOVS, RØDKÅL, BRUNE KART, SVESKE, ÆBLE	RIS á LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
FRE 25	JULESKINKE M. APPELSINSAUCE, KARTOFLER OG CAROTTER	MOKKAFROMAGE M. FLØDESKUM	
LØR 26	SVINEKÆBER, ØLBRAISET SKY SOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVN BAGT GRØN	LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
SØN 27	KALVESTEG M. RØDVINSSAUCE, BAGTE RODFRUGTER, SURT	TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	
MAN 28	FRIKADELLER STUVET BLOMKÅL, PERSILLEKARTOFLER	GRØNTSAGSSUPPE M. FLUTE	
TIR 29	STEGT KYLLING M. SKY SAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE	TÆRTE M. REJER OG CHILI	
ONS 30	KOGT TORSK M. SENNEPSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER	HENKOGT FERSKEN/PÆRE MED MAKRONFLØDE	
TOR 31	NYTÅRSGRYDE M. MØRBRAD, SMÅ KARTOFLER, BØNNER OG SURT	NYTÅRSDSSERT HJEMMELAVET ISLAGKAGE M. NØDDEBUND	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen