

## Menuplan Februar 2021

| Dag       | Menu   | Biret   | Side |
|-----------|--|---|------|
| MAN<br>1  | <b>DAMPET FISK M.</b><br>ESDRAGONSOVS, GRØNT OG KARTOFLER                | <b>ASPARGESSUPPE</b><br>FLUTE                       | 1    |
| TIR<br>2  | <b>SAMMENKOGT RET M.</b><br>KYLLING, RIS/KARTOFLER OG GRØNT              | <b>LAKSEMAD PÅ</b><br>FRANSKBRØD                    |      |
| ONS<br>3  | <b>KREBINET</b><br>STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER                           | <b>PANDEKAGE MED</b><br>RICOTTA/SPINAT FYLD         |      |
| TOR<br>4  | <b>SKINKE M.</b><br>ASPARGESSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER                    | <b>HØNSESALAT MED FLUTE</b>                         |      |
| FRE<br>5  | <b>SPRÆNGT KALVEBRYST</b><br>PEBERRODSSOVS, GRØNT OG KARTOFLER           | <b>RISENGRØD</b><br>SMØR, KANELSUKKER               |      |
| LØR<br>6  | <b>ST. LAKS</b><br>HOLLANDAISE, GRØNT, KARTOFLER                         | <b>JORDBÆRFROMAGE</b><br>FLØDESKUM, CHOKOLADE       |      |
| SØN<br>7  | <b>ANDEFRIKASSE M.</b><br>SVAMPESOVS, KARTOFLER OG GRØNT                 | <b>ÆBLEKAGE</b><br>FLØDESKUM, GELE                  |      |
| MAN<br>8  | <b>KALKUNFRIKADELLER M.</b><br>RELISH, KRYDRET TOMATSOVS, GRØNT OG KART  | <b>HVIDKÅLSSUPPE M.</b><br>GRØNKÅLSPESTO OG FLUTE   |      |
| TIR<br>9  | <b>KIKÆRTEGRYDE M.</b><br>RIS OG GRØNTSAGER                              | <b>TÆRTE M. KYLLING</b>                             |      |
| ONS<br>10 | <b>LEVERSTROGANOFF M.</b><br>KARTOFLER OG GRØNT                          | <b>LAKSEMOUSSE</b><br>CHILISAUCE, FLUTE             |      |
| TOR<br>11 | <b>KØDBOLLER M.</b><br>CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER                | <b>TARTELETTER M.</b><br>HØNSEKØDSSTUVNING OG GRØNT |      |
| FRE<br>12 | <b>STEGT FISK M.</b><br>URTESAUCE, GRØNT OG KARTOFLER                    | <b>GRØNTSAGSSUPPE</b><br>M. BRØD                    |      |
| LØR<br>13 | <b>SVINEKÆBER, ØLBRAISET</b><br>SKYSOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVNBAKT GRØN | <b>CAPPUCCINOMOUSSE M.</b><br>FLØDESKUM             |      |
| SØN<br>14 | <b>GLASERT HAMBURGERRYG</b><br>FLØDESTUVET SPINAT, SENNEP                | <b>IS MED</b><br>VAFLER                             |      |
| MAN<br>15 | <b>SAMMENKOGT RET M.</b><br>KARTOFLER, SURT OG GRØNT                     | <b>THAILANDSK SUPPE M.</b><br>RISNUDLER OG BRØD     |      |

## Menuplan Februar 2021

| Dag       | Menu   | Biret                                      | Side |
|-----------|--|--|------|
| TIR<br>16 | <b>DAMPET FISK M.</b><br>GRØNTSAGS/URTESOVS, GRØNT OG KARTOFLER    | <b>ÆGGEKAGE M.</b><br>BACON OG RUGBRØD     | 2    |
| ONS<br>17 | <b>STEGT FLÆSK M.</b><br>PERSILLESAUCE, KARTOFLER OG GRØNT         | <b>PORRETÆRTE</b>                          |      |
| TOR<br>18 | <b>STEGT MEDISTER M.</b><br>STUVET HVIDKÅL OG KARTOFLER            | <b>FYLDT PANDEKAGE</b>                     |      |
| FRE<br>19 | <b>SKIPPERLABSKOVS</b><br>RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD        | <b>TUNMOUSSE</b><br>M. BRØD                |      |
| LØR<br>20 | <b>KALVESTEG M.</b><br>RØDVINSSAUCE, BAGTE RODFRUGTER, SURT        | <b>TRIFLI M.</b><br>ÅRSTIDENS FRUGT        |      |
| SØN<br>21 | <b>BENLØSE FUGLE I</b><br>VILDTSAUCE M. GRØNT, SURT OG KARTOFFELMO | <b>FLØDERAND</b><br>JORDBÆRSAUCE           |      |
| MAN<br>22 | <b>KALKUNBRYST M.</b><br>KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG GRØNT     | <b>KARTOFFELSUPPE M.</b><br>BACON OG PORRE |      |
| TIR<br>23 | <b>KOGT OKSEKØD M.</b><br>PEBERRODSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT        | <b>FRUGTGRØD</b><br>M. FLØDE               |      |
| ONS<br>24 | <b>STEGT KALVELEVER M.</b><br>BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER | <b>KOLD FISKEANRETNING</b><br>M. FLUTE     |      |
| TOR<br>25 | <b>FISKELASAGNE</b><br>BLANDET SALAT                               | <b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>                 |      |
| FRE<br>26 | <b>GULE ÆRTER</b><br>KØD, SENNEP, RØDBEDER                         | <b>LAKSETÆRTE</b>                          |      |
| LØR<br>27 | <b>GULLASH M.</b><br>KARTOFLER OG GRØNT                            | <b>CITRONFROMAGE</b><br>FLØDESKUM          |      |
| SØN<br>28 | <b>KOTELET I FAD</b><br>MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG   | <b>RIS á LA MANDE</b><br>KIRSEBÆRSAUCE     |      |

Ret til ændringer forbeholdes  
God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen