

Menuplan September 2022

Dag	Mønu 1	Biret
TOR 1	GRYDERET M COCTAILPØLSER, MOS OG SURT	PANDEKAGE MED RICOTTA/SPINAT FYLD
FRE 2	FISKECURRY M. RIS, KRYDRET KARRYSOVS OG GRØNT	HENKOGT PÆRE CHOKOLADESKUM
LØR 3	RAMSLØG MARIN. KAM URTERSOVS,KARTOFLER,GRØNT	FRUGTTÆRTE MED CREME FRAICHE
SØN 4	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, GRØNT OG KARTOFLER	HINDBÆRFROMAGE FLØDESKUM
MAN 5	FORLOREN HARE M. VILD TSAUCE, GELE, GRØNT OG KARTOFLER	BLOMKÅLSSUPPE BRØD
TIR 6	KOGT KALVEKØD M. PEBERODSSOVS, GRØNT OG KARTOFLER	KLAR SUPPE URTER OG BOLLER
ONS 7	FISKEFRIKADELLER M. PERSILLES AUCE, GRØNT OG KARTOFLER	HØNSESALAT MED FLUTE
TOR 8	MILLIONBØF KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT	FYLDTE PANDEKAGER M. OKSEKØD
FRE 9	WIENERPØLSER VARM KARTOFFELSALAT, SENNEP, KETCHUP	LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD
LØR 10	BØF BOURGUIGNON BAGT KARTOFFELMOS, GULERODSMIX	ÆBLEKAGE FLØDESKUM, GELE
SØN 11	FLÆSKESTEG SKY SAUCE, RØDKÅL, GLASERET CAROTTER,SURT	CITRONFROMAGE FLØDESKUM
MAN 12	KOGT SKINKE M. MILD SENNEPSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	GRØNTSAGSSUPPE M. BRØD
TIR 13	STEGT FISK DILD SOVS,GRØNT, REMOULADE	KOLDSKÅL MED KAMMERJUNKERE
ONS 14	STEGT KYLLING M. SKY SOVS, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLER	TUNMOUSSE M. BRØD
TOR 15	FRIKADELLER M. STUVET HVIDKÅL OG KARTOFLER	TÆRTE M. KYLLING

Menuplan September 2022

Dag	Menu 1	Biret
FRE 16	STEGT FLÆSK M. PERSILLESAUCE, KARTOFLER OG GRØNT	FORÅRSRULLE M. SOYA
LØR 17	HAMBURGERRYG M. ASPARGESSOV, GRØNT OG KARTOFLER	PÆRE BELLE HELENE
SØN 18	BANKEKØD KARTOFFELMOS, GRØNT, TYTTEBÆR	SHERRYFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE
MAN 19	DAMPET TORSK SENNEPSAUCE, HAKKET RØDBEDE, ÆG	CARRYSUPPE MED GRØNSAGSFYLD OG MANGO
TIR 20	KARBONADE STUVET STUVET ÆRTER-GULERØDDER	FISKEANRETNING KOLD, BRØD
ONS 21	SAMMENKOGT RET M. KARTOFLER, SURT OG GRØNT	PIZZA
TOR 22	KALKUNBRYST M. KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	RØGET MAKREL M. ÆG OG RUGBRØD
FRE 23	SKINKESCHNITZEL M. BRASEDE KARTOFLER, GRØNT OG PAPRIKASOV	ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD
LØR 24	GULLASH M. KARTOFLER OG GRØNT	PANDEKAGER SYLTETØJ
SØN 25	KALVESTEG SKYSAUCE, GLASERED PERLELØG, HARICOTVERT	JORDBÆRFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE
MAN 26	BIKSEMAD M. SPEJLÆG, RUGBRØD OG RØDBEDE	REJECOCTAIL M. DRESSING OG FLUTE
TIR 27	CARRY-KYLLINGERET M. KOKOSMÆLK, RIS, ÆRTER	V: GULERODSTÆRTE M. BASILIKUM OG FETA
ONS 28	KALVELEVER STEGT M. SKYSOV, BLØDE LØG, KARTOFLER OG GRØNT	LAKSEMUSSE CHILISAUCE, FLUTE
TOR 29	LASAGNE (OKSE)	MASKERET BLOMKÅL M. REJER, DRESSING OG FLUTE
FRE 30	HVIDKÅLSROULET MUSKATSAUCE, ÆRTER & KARTOFLER	RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER

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