

Menuplan - september 2025



Mandag	1.	Hvidkålsrouletter m. brunet kål, kartofler, skysovs, rødbeder	Blåbærsuppe m. flødeskum
Tirsdag	2.	Græske frikadeller m. tzatziki og stegte rodfrugter	Citronfromage m. flødeskum
Onsdag	3.	Wok m. skinkekød og grøntsager, serveret med basmati ris	Thai græskarsuppe m. brød
Torsdag	4.	Ovnstegt fisk m. kartofler, sennepssauce, spidskålsalat	Blommegrød m. mælk
Fredag	5.	Italiensk farsbrød, tomatsauce, stegte kartofler, persilledrys	Vanille panna cotta med karamelsauce
Lørdag	6.	Paprika kylling m. pikantsovs, kartofler og blandet salat	Jordbærgrød m. fløde
Søndag	7.	Rødvinsmarineret svinekam, rødvinssovs, kartofler, bønner	Is m. vafler
Mandag	8.	Farsbrød m. bacon, kartofler, skysauce, ribsgele	Jordskokkesuppe m. bacon
Tirsdag	9.	Vegetarisk paprikagryde m. kartoffelmos, surt	Bagt æble m. flødeskum
Onsdag	10.	Sprængt nakke, lys sauce, kartofler, gulerødder, porre	Banoffee pie m. flødeskum og chokolade
Torsdag	11.	St. fiskefilet, persillesauce, kartofler, råkost	Solbærgrød m. fløde
Fredag	12.	Skipperlabskovs m. purløgssmør, rugbrød og rødbeder	Abricostriffler m. flødeskum
Lørdag	13.	Kylling i karry m. ris og spidskålsalat med æbler	Jordbær-rabarberkage m. creme fraiche
Søndag	14.	Flæskesteg m. rødkål, kartofler og skysauce	Tricolore is m. vafler
Mandag	15.	Grønsagsbøf, bløde løg, champignonssauce, kartofler, rødbeder	Chokolademousse m. flødeskum
Tirsdag	16.	Lasagnette m. blandet salat	Græskar/gulerodssuppe, flutes
Onsdag	17.	Hjertegullach, kartoffelmos, tyttebær	Fløderand m. frugtsauce
Torsdag	18.	Bagt laks m. spinat, hollandaise, kartofler og svampe	Tomatsuppe m. creme fraiche
Fredag	19.	Kalve frikassé, kartofler, persilledrys	Gammeldags æblekage m. flødeskum
Lørdag	20.	Ovnstegt kylling m. kartofler, skysauce, agurkesalat	Appelsinfromage m. flødeskum
Søndag	21.	Glaseret skinke m. flødekartofler og broccoli	Nougatis m. karamelsauce
Mandag	22.	Herregårdsbøf m. ærter, stegte kartofler og bearnaisesauce	Klar suppe m. urter og boller
Tirsdag	23.	Kalkunragout, kartoffelmos, surt	Tartelet m/ rejer og asparges
Onsdag	24.	Dampet fisk, Tomatsauce, kartofler, gulerødder	Risengrød m. kanel, smør og saft
Torsdag	25.	Forloren haresteg, vildtsauce, kartofler, tyttebær, rødkål	Jordbærmousse m. flødeskum
Fredag	26.	Koteletter i fad m. svampe og bulgursalat	Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker
Lørdag	27.	Butterchicken m. ris og flutes	Key lime pie (citrontærte)
Søndag	28.	Rullesteg m. svesker, kartofler, skysauce og bønner	Is m. vafler
Mandag	29.	Frikadeller m. stv. kål, kartofler, rødbeder	Æblegrød m. mælk
Tirsdag	30.	Grønsagsbolognais m/ kartoffelmos, asier	Ørredmousse på salatbund

