

Menuplan - december 2024

Søndag	1.	Nakkesteg med svesker, skysovs, kartofler, rødkål		Ymerfromage med blåbærsaUCE
Mandag	2.	Vegetarisk paprikagryde, kartoffelmos, asier		Sveskegrød med fløde
Tirsdag	3.	Dampet fisk, dildsovs, kartofler, gulerod		Chokoladebudding med flødeskum
Onsdag	4.	Husets Julefrokost		
Torsdag	5.	Stegt lever m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbede		Gulerodssuppe med brød
Fredag	6.	Frikadeller, skysovs, kartofler, rødkålsrækost		Jordbærgrød med fløde
Lørdag	7.	Fynsk gullash, urtekartoffelmos, asier		Tyttebærris
Søndag	8.	Stegt kylling, skysauce, kartofler, agurkesalat, rabarberkompot		Tiramisu
Mandag	9.	Irsk stuvning, rugbrød, rødbeder		Abrikosgrød med fløde
Tirsdag	10.	Grøntsags lasagne med flutes		Risengrød, kanel-sukker, saft, smør
Onsdag	11.	Fiskefrikadelle, citronsovs, kartofler, gulerodsrækost		Æbleskiver med syltetøj
Torsdag	12.	Kyllingekarryret, ris, ærter		Kartoffel-porresuppe med bacon
Fredag	13.	Hjerter i flødesovs, kartoffelmos, bønner		Æblegrød med fløde
Lørdag	14.	Kotelet i fad med champignon, kartofler, drueagurk		Rombudding med flødeskum
Søndag	15.	Kalvesteg, vildtsovs, kartofler, asier, tyttebær		Is med vafler
Mandag	16.	Stegt medister, skysovs, kartofler, rødkål		Blommegrød med fløde
Tirsdag	17.	Kogt kylling, sur-sødsovs, kartofler, bønner		Hønsekødsuppe, urter, kød & melboller
Onsdag	18.	Brændende kærlighed med rodfrugter, rødbede		Yoghurtcreme med æble, makron
Torsdag	19.	Dampet fisk, hollandaisesauce, kartofler, gulerodsrækost, citron		Chokolademousse med flødeskum
Fredag	20.	Gule ærter, sprængt nakke, kogt medister, kartofler, sennep, rødbede		Pandekage med syltetøj
Lørdag	21.	Kødsovs med pasta, appetitgurker		Gåsebryst
Søndag	22.	Flæskesteg, skysovs, kartofler, rødkål		Mokkafromage med flødeskum
Mandag	23.	Skinkeschnitzel, smørsauce, kartofler, ærter, dreng		Tomatsuppe med nudler
Tirsdag	24.	And og ribbensteg, skysauce, hvide og brunede kartofler, asier, rødkål, ½ æble med gele, franske kartofler		Ris a lá mande med kirsebærsaUCE
Onsdag	25.	Spr. oksebryst m. peberrodssauce, kartofler, syltede rødbeder		Klar suppe m. boller, kuvertbrød
Torsdag	26.	Mørbradbøf, bl. løg, champignon, kartofler, skysauce, asier		Appelsinfromage m. flødeskum
Fredag	27.	Krebinet m/ stv ærter, gulerod, kartofler, rødbeder		Syltede blommer med råcreme
Lørdag	28.	Gryderet med gris, karry, ris, broccoli		Rabarbertrifli
Søndag	29.	Hamburgerryg, stuvet grønkål, brunede kartofler		Sherryfromage med flødeskum
Mandag	30.	Hakkebøf med bløde løg, skysovs, kartofler, rødbedesalat		Henkogt pære m/ makronskum
Tirsdag	31.	Nytårsarrangement m. uspec. Smørrebrød		Frugt, godter og nytårsskål og kransekage

