

Menuplan for oktober 2025



Onsdag	1.	Boller i karry, ris, chutney	Skovbærgrød m. fløde
Torsdag	2.	Fiskefrikadeller, citronsauce, kartofler, råkostsalat	Champignonsuppe m. brød
Fredag	3.	St. lever, bløde løg, skysauce, ovnkartofler, bønnensalat	Lun æblesuppe m. vaniljeflødaskum
Lørdag	4.	Hofgryde, ris, asier	Ymerfromage m. jordbærsauce
Søndag	5.	Hamburgryg, stuvet spinat, kartofler, glaserede gulerødder	Is m. chokoladesauce
Mandag	6.	Brændende kærlighed, løg, bacontern, rødbeder	Hindbærgrød m. fløde
Tirsdag	7.	Grønsagslasagne, salat, dressing og flutes	Pandekager m. syltetøj
Onsdag	8.	Chili con kalkun, ris, salat med bønner	Hybensuppe m. flødaskum
Torsdag	9.	Kogt torsk, sennepssauce, kartofler, hak rødbede, hak æg	Ærtesuppe m. creme fraiche
Fredag	10.	Sprængt oksespidsbryst m. peberrodssauce, kartofler, porrer	Vaniljebudding m. saftsauce
Lørdag	11.	Stegt kalkun, champignonsauce, ovnkartofler, waldorfsalat	Æblecrumble m. creme fraiche
Søndag	12.	Husarsteg, skysauce, kartofler, haricot vert	Is m. vafler
Mandag	13.	Hvidkålsrouletter m. brunet kål, kartofler, skysovs, rødbeder	Blåbærsuppe m. flødaskum
Tirsdag	14.	Græske frikadeller m. tzatziki og stegte rodfrugter	Citronfromage m. flødaskum
Onsdag	15.	Wok m. skinkekød og grøntsager, serveret med basmati ris	Thai græskarsuppe m. brød
Torsdag	16.	Ovnstegt fisk m. kartofler, sennepssauce, spidskålsalat	Blommegrød m. mælk
Fredag	17.	Italiensk kødboller, tomatssauce, stegte kartofler, persilledrys	Vanille panna cotta med karamelsauce
Lørdag	18.	Paprika kylling m. pikantsovs, kartofler og blandet salat	Jordbærgrød m. fløde
Søndag	19.	Rødvinsmarineret svinekam, rødvinssovs, kartofler, bønner	Is m. vafler
Mandag	20.	Forloren hare m. bacon, kartofler, skysauce, ribsgele	Jordskokkesuppe m. bacon
Tirsdag	21.	Vegetarisk paprikagryde m. kartoffelmos, surt	Bagt æble m. flødaskum
Onsdag	22.	Sprængt nakke, lys sauce, kartofler, gulerødder, porre	Banoffee pie m. flødaskum og chokolade
Torsdag	23.	St. fiskefilet, persillesauce, kartofler, råkost	Solbærgrød m. fløde
Fredag	24.	Skipperlabskovs m. purløgssmør, rugbrød og rødbeder	Abricostriffli m. flødaskum
Lørdag	25.	Kylling i karry m. ris og spidskålsalat med æbler	Jordbær-rabarberkage m. creme fraiche
Søndag	26.	Flæskesteg m. rødkål, kartofler og skysauce	Tricolore is m. vafler
Mandag	27.	Grønsagsbøf, bløde løg, champignonssauce, kartofler, rødbeder	Chokolademousse m. flødaskum
Tirsdag	28.	Lasagnette m. blandet salat	Græskar/gulerodssuppe, flutes
Onsdag	29.	Hakket Hjertegullach, kartoffelmos, tyttebær	Fløderand m. frugtsauce
Torsdag	30.	Bagt laks m. spinat, hollandaise, kartofler og svampe	Tomatsuppe m. creme fraiche
Fredag	31.	Kalve frikassé, kartofler, persilledrys	Gammeldags æblekage m. flødaskum

