

Menuplan - september 2026

1. Frikadeller, kold kartoffelsalat, purløg, tomat	Key lime pie (citrontærte)
2. Sommerfest i haven 11.30 - 15.00	
3. Knuste hjerter i flødesauce, kartofler, rødbederåkost	Syltede blommer, råcreme
4. Kalkunschnitzel, svampesauce, ovnkartofler, surt	Rejesalat m. pynt, brød
5. Paprikagryde, ris, blomkålsblanding	Rabarbercrumble, flødeskum
6. Flæskesteg, skysauce, kartofler, agurkesalat	Tricolore is, vafler
7. Krebinetter, stv. ærter og gulerødder, persillekartofler	Kold hybensuppe, flødeskum
8. Dampet fisk, hvidvinsauce, kartofler, broccoli, citron	Pandekager, syltetøj
9. Kogt kylling, karrysauce, kartofler, ærter	Æblegrød, mælk/fløde
10. Grøntsagsslasagne, tomatsalat, brød	Banoffee pie
11. Italiensk farsbrød, pikantsauce, kartofler, drueagurk	Jordskokkesuppe, bacontern
12. Flødegullasch, ris, bønner	Ananasfromage, flødeskum
13. Skinke, flødekartofler, stegte rodfrugter	Rabarberis, knuste makroner
14. Kalkun cordon bleu, paprikasauce, kartofler, majs	Chokolademousse, flødeskum
15. Stegt flæsk, persillesauce, kartofler, gulerødder	Varm hyldebærsuppe m. æbler, tvebakker
16. Ovnbagt fisk, tomatsauce, kartofler, broccoli	Karrysuppe m. kylling
17. Farseret porre, skysauce, kartofler, syltede græskar	Skyrdessert, æblekompot
18. Irsk stuvning, rugbrød, sennep, rødbeder	Tunmousse m. pynt, dressing, brød
19. Stegt kylling m. persille, skysauce, kartofler, agurkesalat	Vaniljebudding, frugtsauce
20. Benløse fugle (gris), flødesauce, kartofler, broccoli, gelé	Bailey-is, vafler
21. Hakkebøf, bløde løg, skysauce, kartofler, surt	Belgisk vaffel, syltetøj
22. Gartnerens bolognese, pasta, parmesanost	Varm blåbærsuppe, vaniljeflødeskum
23. Brændende kærlighed, løg, bacontern, rødbeder	Blommegrød, mælk/fløde
24. Hovmesterens fiskeret, hvidvinsauce, kartofler, broccoli	Hindbærmousse, flødeskum
25. Kinesisk risret, ris, ærter, surt	Græskarsuppe, brød
26. Stegt kalkunbryst, skysauce, kartofler, bagte rødder	Appelsinfromage, flødeskum
27. Nakkesteg som vildt, skysauce, kartofler, rabarberkompot	Vaniljeis, karamelsauce
28. Svensk pølseret, purløg	Varm æblesuppe, tvebakker
29. Stegt fisk, persillesauce, kartofler, gulerødder, citron	Henkogt fersken, makronflødeskum
30. Revelsben, skysauce, kartofler, kål-slaw	Panna cotta, frugtsauce



