

Menuplan for december 2025

Mandag	1.	Krebinet, stuvet porre og gulerod, kartofler		Fløderand med kirsebærsovs
Tirsdag	2.	Grøntsags chili sin carne med kartoffelmos		Hyldebærsuppe med æbler, tvebakker
Onsdag	3.	Stegt fisk, persillesovs, kartofler, gulerodsråkost		Sveskedessert med råcreme
Torsdag	4.	Kødboller, stuvet selleri, kartofler, persilledrys		Solbærgrød med fløde
Fredag	5.	Kylling i fad med krydret tomatsovs, pasta, broccoli		Blomkålssuppe med persilledrys
Lørdag	6.	Paprikagryde, ris, drueagurk		Pandekager med syltetøj
Søndag	7.	Nakkesteg med svesker, skysovs, kartofler, rødkål		Ymerfromage med blåbærsauce
Mandag	8.	Vegetarisk carrygryde, kartoffelmos, rødbeder		Stikkelsbærgrød med fløde
Tirsdag	9.	Dampet fisk, dildsovs, kartofler, gulerod		Chokoladebudding med flødeskum
Onsdag	10.	Husets Julefrokost		Husets Julefrokost
Torsdag	11.	Stegt lever m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbede		Gulerodssuppe med brød
Fredag	12.	Frikadeller, skysovs, kartofler, rødkålsråkost		Jordbærgrød med fløde
Lørdag	13.	Fynsk gullash, rodfrugte/kartoffelmos, asier		Tyttebærris
Søndag	14.	Stegt kylling, skysauce, kartofler, agurkesalat, rabarberkompot		Tiramisu
Mandag	15.	Irsk stuvning, rugbrød, rødbeder		Blommegrød m. fløde
Tirsdag	16.	Grøntsags lasagne med flutes og blandet salat		Risengrød, kanelsukker, saft, smør
Onsdag	17.	Fiskefrikadelle, citronsovs, kartofler, broccoli		Æbleskiver med syltetøj
Torsdag	18.	Kogt kylling, sur-sødsovs, kartofler, bønner		Aspargessuppe m. kødboller
Fredag	19.	Knuste hjerter i flødesovs, kartoffelmos, rødbeder		Æblegrød med fløde
Lørdag	20.	Kål pølser med stv. grønkål, kartofler, sennep		Rombudding med flødeskum
Søndag	21.	Kalvesteg, vildtsovs, kartofler, asier, tyttebær		Pære Belle Helene
Mandag	22.	Stegt medister, skysovs, kartofler, rødkål		Kartoffelporresuppe m. bacon
Tirsdag	23.	Millionbøf m. persillekartofler, surt		Abrikosgrød m. mælk
Onsdag	24.	KL.12:00 Sandwich m. kylling/kalkunsalat, tunsalat, æggesalat, ost		Ris a lá mande med kirsebærsauce
Juleaften	24.	And og ribbensteg, skysauce, hvide og brunede kartofler, asier rødkål, ½ æble med gele, franske kartofler		Klar suppe m. boller, kuvertbrød
Torsdag	25.	Spr. oksebryst m. peberrodssauce, kartofler, bagte gulerødder		Frugtsalat m. chokolade
Fredag	26.	Mørbradbøf, bl. løg, champignonsauce, kartofler, asier		Syltede blomster med råcreme
Lørdag	27.	Kødsovs med pasta, appetitagarurker		Is med vafler
Søndag	28.	Hamburgerryg, stuvet grønkål, brunede kartofler		Tomatsuppe med nudler
Mandag	29.	Skinkeschnitzel, bearnaisesauce, kartofler, ærter, dreng		Hybensuppe m. flødeskum
Tirsdag	30.	Dampet torsk, sennepssauce, kartofler, hk. æg, hk. rødbede		Frugt, godter og nytårsskål og kransekage
Onsdag	31.	Kl.12:00 Sandwich m. kylling/kalkunsalat, tunsalat, æggesalat, ost		
Nytårsaften	31.	Nytårsarrangement m. uspec. smørrebrød		

