




Menuplan - marts 2023

Onsdag	1	Tarteletter m. høns i asparges		Lagkage m. 1 glas portvin
Torsdag	2	Frikadeller m. stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder		Rabarbersuppe m. flødeskum
Fredag	3	Dampet fisk m. hvidvinssauce, kartofler, rødb.,-æble, broccol. salat m. peberrod		Chokolademoussé
Lørdag	4	Hofgryde (svinekød, løg, hk. tomat, champ., bønner) m. kartoffelmos, hj. sylt. rødbeder		Ymerfromage m. jordbærsauce
Søndag	5	Farserede porrer, skysauce, kart., bagte gulerødder, surt		Bagte æbler m. kanelremonce, flødesk.
Mandag	6	St. nakkefilet/æbler og svesker, kart., rødkål og franske kartofler		Blommegrød m. mælk/fløde
Tirsdag	7	Stegt flæske/paneret flæsk m. persillesauce, kartofler, gulerødder		Hybensuppe m. flødeskum
Onsdag	8	Kogt okseespidsbryst, peberrodssauce, kartofler, porrer		Klar suppe m. urter og boller
Torsdag	9	Fiskefrikadeller m. hollandaicesauce, kart., broccoli/gulerødder		Æblesuppe m. tvebakker
Fredag	10	Procencekrydret skinke, flødekartofler, salat/ ærter, æble, solt. tomat		Ost, brød og frugt
Lørdag	11	St. kylling/ bagt kartoffel, kryddersmør, skysauce, spidskålssalat		Hindbærmoussé
Søndag	12	Krebinet m. grønærter & gulerødder, kartofler, persille		Hjemmelavet is m. chokolade, vafler
Mandag	13	Gartnerens bolognaice, urtekartoffelmos, rødbeder		Kartoffel-porresuppe m. bacontern
Tirsdag	14	St. kalvelever, løg, skysauce, kartofler, sylt. agurker, spidskålssalat		Jordbægrød m. fløde/mælk
Onsdag	15	Dampet fisk m. sennepssauce, kart., hk. æg, hk. rødbeder		Risengrød m. kanel, smør og saft
Torsdag	16	Boller i carry, ris, spidskålssalat m. ærter, appelsin, fennikel	Hyldebærsuppe m. æbler, tvebakker	
Fredag	17	Forloren hare, skysauce, hv. og brune kartofler, gelé, broccolisalat	Tunmoussé m. flute	
Lørdag	18	Flødegullasch, kartoffelmos, smørdampede ærter	Mandelbudding m. kirsebærsauce	
Søndag	19	Hakkebøf m. løg, skysauce, kartofler, hvidkålsslat m. sennepsdressing	Hindbægrød m. fløde	
Mandag	20	Frikadeller m. urter i, varm kartoffelsalat, rødbeder		Krydret tomatsuppe m. brød
Tirsdag	21	Lasagne m. bld. salat og flute m. smør		Æblegrød m. mælk/fløde
Onsdag	22	Kogt kylling m. aspargessauce, kartofler, ærter		Høsekødsuppe/ urter, kød og melboller
Torsdag	23	Carrygryde, vegetarisk, kartoffelmos og bagte rødbeder/creme fraiche		Rabarberkage m. smuldredej, flødeskum
Fredag	24	Flækesteg m. kartofler, skysauce og rødkål		Skovbægrød m. mælk/fløde
Lørdag	25	Bankekød m. kartoffelmos, asier		Citronfromage
Søndag	26	Kotelet m. champignonsauce, kartoffelbåde, dampede grønsager		Pandekage m. is, hindbærsyltetøj
Mandag	27	Stegte sild, persillesauce, kartofler, citron, gulerods-ananasråkost/rosin		Solbægrød m. fløde
Tirsdag	28	Brunkål m. magert flæske og nakkefilet, kartofler, sennep		Frisk frugt
Onsdag	29	Påskefrokost - aften sandwich m. pålæg		
Torsdag	30	Boller i selleri, kartofler, spidskålssalat m. æbler, ærter, rødslåg, dress.	Rabarber-jordbægrød m. fløde	
Fredag	31	Kogt nakkefilét, hvid muscatsauce, kartofler, gulerødder, sennep	Hvidkålssuppe	