# MENUPLAN september 2025

## Mandag den 1. september

Hovedret: Marinere svinekam med skysauce, bønner og krydderkartofler

Dessert: Moca fromage med flødeskum

## Tirsdag den 2. september

Hovedret: Græsk farsbrød med ratatouie sauce og kartofler

Dessert: Frisk frugt

## Onsdag den 3. september

Forret: Tomatsuppe med bacon

Hovedret: Krebinet med stuvet hvidkål og rugbrød

## Torsdag den 4. september

Hovedret: Fiskefrikadeller med persillesauce, råkost og kartofler

Dessert: Sveskegrød med mælk

## Fredag den 5. september

Forret: Oksekødssuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt okse med peberrodssauce, bønner og kartofler

## Lørdag den 6. september

Hovedret: Hvidkålsrouletter med muskatsauce, rødbede og kartofler

Dessert: Vaniljebudding med bærsauce

## Søndag den 7. september

Hovedret: Ribbensteg med grønsalat og hvidløgsflødekartofler

Dessert: Chokolademousse med flødeskum

## Mandag den 8. september

Hovedret: Kylling i cremet paprikasauce, ærter og løse ris

Dessert: Pandekage med jordbærskum

## Tirsdag den 9. september

Hovedret: Grønne vegetariske frikadeller med stuvet kål og rugbrød

Dessert: Kvarkdessert med hindbærsauce

## Onsdag den 10. september

Forret: Ærtesuppe med chili, ingefær og kokosmælk

Hovedret: Boller i karrysauce med chutney, rosiner og løse ris

## Torsdag den 11. september

Hovedret: Stegt fisk med lyssennepssauce, bolsjebedesalat og kartofler

Dessert: Rødgrød med fløde

## Fredag den 12. september

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, hvidkålssalat med ananas og kokos

Dessert: Rabarberkage med flødeskum

## Lørdag den 13. september

Hovedret: Brændende kærlighed med rødheder, persilledrys og kart.mos

Dessert: Yoghurtfromage med frugtsauce

## Søndag den 14. september

Hovedret: Kogt hamburgerryg, salat og flødekartofler

Dessert: Jordbærgrød med fløde

## Mandag den 15. september

Hovedret: Tomattærte med blandet salat og dressing

Dessert: Kold æblesuppe med flødeskum

## Tirsdag den 16. september

Hovedret: Paneret flæsk med persillesauce, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Æble-rabarbergrød med fløde

## Onsdag den 17. september

Forret: Krydret gulerodssuppe med croutoner

Hovedret: Fiskelasagne med kålsalat

## Torsdag den 18. september

Forret: Broccolisuppe med flutes

Hovedret: Butterchicken med indisk salat og løse ris

## Fredag den 19. september

Hovedret: Kotelet i fad med tomat, cocktailpølser og brasede kartofler

Dessert: Karamelbudding med karamelsauce

## Lørdag den 20. september

Hovedret: Fynskgullasch med asier og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med lun jordbærsauce

## Søndag den 21. september

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Ymerfromage med saftsauce og flødeskum

## Mandag den 22. september

Forret: Krydret Gulerodssuppe med croutoner

Hovedret: Svenske kødboller i tomatsauce med urtemos

## Tirsdag den 23. september

Hovedret: Frikadeller med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Hybensuppe med skumbolle

## Onsdag den 24. september

Hovedret: Gullaschsuppe med kylling, græskar, kartofler i tern og grovbrød

Dessert: Frisk frugt

**Torsdag den 25. september**

Hovedret: Grøntsagsgratin med purløgssauce og rugbrød

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

**Fredag den 26. september**

Hovedret: Kogt Fisk med hollandaisesauce, broccoli og kartofler

Dessert: Rødgrød med fløde

**Lørdag den 27. september**

Hovedret: Gartnergryde(Svinekød)med rødbeder og kartofler

Dessert: Jordbæris med flødeboller

**Søndag den 28. september**

Hovedret: Husarsteg med skysauce, agurker og kartofler

Dessert: Appelsinfromage

**Mandag den 29. september**

Forret: Risengrød med kanelsukker, smør og saft

Hovedret: Franskbrød med røget laks, asparges og dild

**Tirsdag den 30. september**

Forret: Maskeret blomkål med koldsauce, rejer, grønt og flutes

Hovedret: Paneret kyllingefilet med bearnaisesauce, ærter og båd kartofler