

MENUPLAN februar 2025

Lørdag den 1. februar

Hovedret: Biksemad med spejlæg, rødbeder og grønt drys

Dessert: Varm æblekage med flødeskum

Søndag den 2. februar

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Fløderand med kirsebærsauce

Mandag den 3. februar

Forret: Champignonsuppe med flutes

Hovedret: Wienerpølser med varmkartoffelsalat, ketchup og sennep

Tirsdag den 4. februar

Hovedret: Chili con pollo med løse ris, cremefraiche

Dessert: Abrikosgrød med fløde

Onsdag den 5. februar

Hovedret: Revelsben med ærter og hvidløgskartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Torsdag den 6. februar

Forret: Risengrød med kanelsukker og smørklat

Hovedret: Grøntsags gratin med purløgssauce og rugbrød

Fredag den 7. februar

Hovedret: Kogt fisk hollandaisesauce, grønkål salat og kartofler

Dessert: Arme ridder med syltetøj

Lørdag den 8. februar

Hovedret: Ragout med svinekød, abrikoser og persillemos

Dessert: frugtgrød med fløde

Søndag den 9. februar

Hovedret: Stegt kalkun med ærter, flødesauce og paprika bådkartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 10. februar

Hovedret: Sprængt nakke med gule ærter, rugbrød og sennep

Dessert: Pandekager med syltetøj

Tirsdag den 11. februar

Forret: Legeret kalvekødssuppe med gulerods topping

Hovedret: Kogt kalv med peberrod sauce, bønner og kartofler

Onsdag den 12. februar

Hovedret: Fiske lasagne med gulerods/ hvidkålssalat

Dessert: Sveskegrød med fløde

Torsdag den 13. februar

Hovedret: Frikadeller med stuvet rosenkål og kartofler

Dessert: Brie med kiks og kompot

Fredag den 14. februar

Hovedret: Boller i karry med rosiner, kokos og løse ris

Dessert: Kærnemælkssuppe med rosiner

Lørdag den 15. februar

Hovedret: Skinkegyde med peber, rødvin og kartoffelmos

Dessert: Tiramisu

Søndag den 16. februar

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Hindbærris

Mandag den 17. februar

Forret: Legeret gulerodssuppe med ristet kerner

Hovedret: Stegt sild med løgsauce, rødbeder og kartofler

Tirsdag den 18. februar

Hovedret: Hakke bøf med løg, bearnaisesauce, bagte rodfrugter og stegte kartofler

Dessert: Hybensuppe med skumbolle

Onsdag den 19. februar

Forret: Jordskokke suppe med brødtørn

Hovedret: Brændende kærlighed med rodurter og hindbærkompot

Torsdag den 20. februar

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, syltet tyttebær, agurkesalat og kartofler

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

Fredag den 21. februar

Hovedret: Hjerter i flødesauce, asier og persillekartoffelmos

Dessert: Appelsinbudding med chokoladeskum

Lørdag den 22. februar

Hovedret: Enebærgryde med bagt kartoffelmos og broccoli

Dessert: Æblegrød med fløde

Søndag den 23. februar

Hovedret: Kylling med skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Orangechokolademousse med flødeskum

Mandag den 24. februar

Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, rødbeder og kartofler

Dessert: Ymerfromage med bærsauce

Tirsdag den 25. februar

Forret: Broccolisuppe med rugbrøds croutoner

Hovedret: Pizza med kartoffel ost og pesto

Onsdag den 26. februar

Hovedret: Fiskefrikadeller, kold remouladesauce, råkost og kartofler

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Torsdag den 27. februar

Forret: Hønskødssuppe med urter, mel- og kødboller

Hovedret: Kogt kylling med karrysauce, broccoli og løse ris

Fredag den 28. februar

Hovedret: Krebnet med stuvet ærter/gulerødder og kartofler

Dessert: Pandekage med syltetøj