

# MENUPLAN APRIL 2025

## Tirsdag den 1. april

Forret: Legeret løgsuppe med brød croutoner

Hovedret: Jægergryde med ris

## Onsdag den 2. april

Hovedret: Fiskefrikadeller med smørsauce, remulade, citron, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Peachmelba fromage med flødeskum

## Torsdag den 3. april

Forret: Gulerodssuppe

Hovedret: Kyllingebryst svøbt i bacon, bearnaisesauce, broccoli og kartofler

## Fredag den 4. april

Hovedret: Knuste hjerter med surt og persillemos

Dessert: Solbærsuppe med cremefraiche

## Lørdag den 5. april

Hovedret: Paprikagryde med svinekød og kartofler

Dessert: Alliancegrød med fløde

## Søndag den 6. april

Hovedret: Ribbesteg med skysauce, rødkål og kartofler

Dessert: Ymerfromage med rabarbersauce

## Mandag den 7. april

Hovedret: Stegt fisk med hollandaisesauce, broccoli og hvide kartofler

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

## Tirsdag den 8. april

Hovedret: Oksekøds lasagne med spidskålssalat med æble og honningdressing

Dessert: Brieost med kiks og æblekompot

## Onsdag den 9. april

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, bagt rosenkål og kartofler

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

## Torsdag den 10. april

Hovedret: Chili con pollo med cremefraiche og løse ris

Dessert: Frugtgrød med fløde

## Fredag den 11. april

Hovedret: Kotelet i karryfad med kokos, mangochutney og løse ris.

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

## **Lørdag den 12. april**

Hovedret: Fynskgullasch med syltet agurk og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med flødeskum

## **Søndag den 13. april**

Hovedret: Husarsteg med skysauce, tyttebær, rødkål og kartofler

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

## **Mandag den 14. april**

Forret: Porresuppe

Hovedret: Kogt sprængt nakke med aspargessauce, ærter og kartofler

## **Tirsdag den 15. april**

Hovedret: Hovedret: Gratin med purløg/skinkessauce og rugbrød

Dessert: Rabarbergrød med fløde

## **Onsdag den 16. april**

Forret: Maizenagrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål, gele og kartofler

## **Torsdag den 17. april**

Hovedret: Braiseret svinekæber med rodurtekartoffelmos og surt

Dessert: Fromage med flødeskum

## **Fredag den 18. april**

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, ribsgele og kartofler

Dessert: Svesketrifli med flødeskum

## **Lørdag den 19. april**

Hovedret: Paprikagryde med kylling, pølser, grøntmix og løse ris

Dessert: Mandelbudding med flødeskum og saftsauce

## **Søndag den 20. april**

Hovedret: Oksesteg med perleløg, skysauce, asier og kartofler

Dessert: Vanilje is med lun rabarbersauce

## **Mandag den 21. april**

Hovedret :Hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

## **Tirsdag den 22. april**

Forret: Løgssuppe med ostebrød

Hovedret: Kartoffelæggekage, rugbrød, purløg, tomat og sennep

## **Onsdag den 23. april**

Hovedret: Krydret kyllingeboller i tomatsauce med broccoli og pasta

Dessert: Gammeldags æblekage med flødeskum

## **Torsdag den 24. april**

Forret: Linsesuppe med kokos

Hovedret: Bagt fisk med hollandaisesauce, ærter og kartofler

## **Fredag den 25. april**

Hovedret: Frikadeller med brun sauce, rødkål og kartofler

Dessert: Hybensuppe med cremefraiche

## **Lørdag den 26. april**

Hovedret: Karrygryde med svinekød, kokosmælk og rosiner, løse ris

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

## **Søndag den 27. april**

Hovedret: Stegt nakke med flødechampignonsauce, grønne bønner og både kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

## **Mandag den 28. april**

Hovedret: Boller i selleri med kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker

## **Tirsdag den 29. april**

Hovedret: Medister med stuvet kål og kartofler

Dessert: Kiks, ost og kompot

## **Onsdag den 30. april**

Hovedret: Kylling i karry med mango kompot og løse ris

Dessert: Jordbærgrød med fløde