

MENUPLAN DECEMBER 2024

Søndag den 1. december

Hovedret: Stegt nakkesteg med flødesovs, agurkesalat og kartofler

Dessert: A38 fromage med bærsauce

Mandag den 2. december

Hovedret: Kogt fisk med hollandaisesauce, broccoli og kartofler

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Tirsdag den 3. december

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Dessert: Henkogt fersken med råcreme

Onsdag den 4. december

Forret: Snitte med tunsalat og brøndkarse

Hovedret: Risengrød med kannelsukker, smør og saft

Torsdag den 5. december

Julefrokost i huset

Fredag den 6. december

Forret: Kalvekødssuppe med urter, kød/ melboller

Hovedret: Kogt kalv med marengosauce, rosenkål og kartofler

Lørdag den 7. december

Hovedret: Navarin med svinekød og kartofler

Dessert: Bagte æbler med flødeskum

Søndag den 8. december

Hovedret: Stegt kylling med skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og kirsebærsauce.

Mandag den 9. december

Hovedret: Vegetarisk gryderet med løse ris

Dessert: Lun rabarbersuppe med vaniljeis

Tirsdag den 10. december

Hovedret: Svensk pølseret med sennep og purløg

Dessert: Maizenagrød med smør og kanel sukker

Onsdag den 11. december

Hovedret: Sprængt nakke med gule ærter, sennep og rugbrød

Dessert: Æbleskiver med syltetøj

Torsdag den 12. december

Forret: Hønskødssuppe med urter og mel/kødboller

Hovedret: Kogt høns med karrysauce, ærter og løse ris

Fredag den 13. december

Hovedret: Medister med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

Lørdag den 14. december

Hovedret: Fynskgullasch med asier og kartoffelmos

Dessert: Henkogt pære med makronskum

Søndag den 15. december

Hovedret: Rullesteg med svesker, sauce, agurkesalat, gele og kartofler

Dessert: Kvarkefromage med mandarin

Mandag den 16. december

Forret: Legeret Porresuppe med flutes

Hovedret: Hakke bøf med blødeløg, skysauce, vintersalat og kartofler

Tirsdag den 17. december

Hovedret: Kold julesylte med rødbeder og stuvet kartofler

Dessert: Frisk frugt mandariner og juleæbler

Onsdag den 18. december

Forret: Legeret løgsuppe med brød croutoner

Hovedret: Kyllingelasagne med spidskålssalat / flødedressing

Torsdag den 19. december

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Frugtsalat med franskbrød

Fredag den 20. december

Hovedret: Krebinetter med ærter/gulerødder og kartofler

Dessert: Kiks med ost og druer

Lørdag den 21. december

Hovedret: Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep

Dessert: Vaniljebudding med saft sauce

Søndag den 22. december

Hovedret: Bøfstroganoff med asier og kartoffelmos

Dessert: Stikkelsbærgrød med fløde

Mandag den 23. december

Hovedret: Medisterpølse med stuvet grønkål og brunede kart.

Dessert: Abrikosris

Tirsdag den 24. december

Hovedret: Stegt and, flæsketeg, ½ æbler med gele, asier, rødkål, sauce og 2 x kartofler

Dessert: Risalamande med kirsebærsauce

Onsdag den 25. december

Hovedret: Mørbradgryde med cocktailpølser og kartofler

Dessert: Lun julekage

Torsdag den 26. december

Hovedret: Paneret kotelet med brunsauce, broccoli og kartofler

Dessert: Abrikosgrød med fløde

Fredag den 27. december

Hovedret: Indisk Dahl med cremefraiche og nanbrød

Dessert: Henkogt pære med chokoladeskum

Lørdag den 28. december

Hovedret: Vikingegyde med asier og grøntsags mos

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Søndag den 29. december

Hovedret: Svinekæber med drue agurker og kartoffelmos

Dessert: Romfromage med flødeskum og chokolade

Mandag den 30. december

Forret: Gulerodssuppe med ostebrød

Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål, og kartofler

Tirsdag den 31. december

Hovedret: Kogt torsk med sennepssauce, hakket rødbeder/æg, grønt og kartofler

Dessert: Sherryfromage med flødeskum