

MENUPLAN november 2025

Lørdag den 1. november

Millionsauce(gris) med rødbeder og kartoffelmos

Pandekage med skum og nødder

Søndag den 2. november

Husarsteg med rodurter, sauce og små kartofler

Fløderand med gulfrugtsauce

Mandag den 3. november

Frikadeller med stuvet porre og kartofler

Græskarsuppe med croutoner

Tirsdag den 4. november

Grøntsagsgratin med skinke/purløgssauce

Tomatsuppe med linser

Onsdag den 5. november

Husets fødselsdag

Torsdag den 6. november

Stegt lever med blødeløg, sauce, ærter og kartofler

Appelsin ris

Fredag den 7. november

Fiskefrikadeller med remoulade, sauce, råkost og kart

Rødgrød med fløde

Lørdag den 8. november

Husets sorte gryde, syltet agurk og mos

Vaniljebudding med saftsauce

Søndag den 9. november

Rullesteg med svesker, gele, rødkål, sauce og kartofler

Kærnemælksfromage med chokolade og flødeskum

Mandag den 10. november

Flæskesteg med sauce, rødkål, gele, hvide og br. Kartofler

Risalamande med kirsebærsauce

Tirsdag den 11. november

Kogt nakke med hvid sauce, broccoli og kartofler

Hybensuppe med tvebakker

Onsdag den 12. november

Forloren hare med vildtsauce, agurkesalat og kartofler

Aspargessuppe

Torsdag den 13. november

Kogt fisk med lys sennepssauce, snittet grønt og kartofler

Legeret gulerodssuppe med bacon

Fredag den 14. november

Oksekøds Lasagne med vintersalat

Kvarkfromage med syltet bær

Lørdag den 15. november

Røde wiener pølser med ketchup, sennep og varm Kartoffelsalat

Chokoladebudding med flødeskum

Søndag den 16. november

Stegt kalkunbryst med champ. flødesauce, grøntmix og kartofler

Æblekage med flødeskum og gele

Mandag den 17. november

Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler

Frisk frugt

Tirsdag den 18. november

Kogt fisk med gulerodssauce og kartofler

Sveskedessert

Onsdag den 19. november

Hjerter i flødesauce, grønt og kartoffelmos

Broccolisuppe

Torsdag den 20. november

Krebinet med stuvet ærter og gulerødder, kartofler

hindbærriis

Fredag den 21. november

Stegt medister med skysauce, rødkål og kartofler

Hvidkålssuppe med gulerødder

Lørdag den 22. november

Karryret med kylling, mangochutney og løse ris

Karamelbudding med karamelsauce

Søndag den 23. november

Kalvesteg med sauce, bønner og kartofler

Appelsinfromage med flødeskum

Mandag den 24. november

Spr. Nakke med stuvet porre og kartofler

A38 fromage med nødder og skum

Tirsdag den 25. november

Græsk farsbrød med tzatziki, skysauce og stegte kart.

Leg. blomkålssuppe

Onsdag den 26. november

Tarteletter med høns i asparges

Alliancegrød med fløde.

Torsdag den 27. november

Brunkål med flæsk og pølse, sennep og rugbrød

Æbleskiver med syltetøj

Fredag den 28. november

Boller i karrysauce, grønt og løse ris

Ærtesuppe med gulerødder

Lørdag den 29. november

Fynsk gullasch med gr. syltet agurk og kartofler

Vaniljeis med lun frugtsauce

Søndag den 30. november

Stegt kylling med brun persillesauce, agurkesalat og kart

Rombudding med flødeskum