

Menuplan på Gildhøjhjemmet september 2022

<i>Torsdag D. 1</i>	<i>Hovedret: Hjerter i flødesauce, kartoffelmos og surt Dessert: Henkogt pære med flødeskum</i>
<i>Fredag D. 2</i>	<i>Forret: Tunsalat på henkogt ananas med karse og toastbrød Hovedret: Kotelet i fad med tomat, cocktailpølser og brasede kartofler</i>
<i>Lørdag D. 3</i>	<i>Hovedret: Bøf i krydder tomatsauce, ærter og ris Dessert: Blommegrød med fløde</i>
<i>Søndag D. 4</i>	<i>Hovedret: Marineret svinekam med skysauce, bønner og krydderkartofler Dessert: Moccafromage med flødeskum</i>
<i>Mandag D. 5</i>	<i>Hovedret: Forloren oksefilet med ratatouille sauce og kartofler Dessert: Frisk frugt</i>
<i>Tirsdag D. 6</i>	<i>Forret; Jordskokke suppe med bacon og gulerodsdrys Hovedret: Stegt medister med stuvet hvidkål og rugbrød</i>
<i>Onsdag D. 7</i>	<i>Hovedret: Fiskefrikadeller med smørsauce, remoulade, råkost og kartofler Desser: Sveskegrød med fløde</i>
<i>Torsdag D. 8</i>	<i>Forret: Oksekødssuppe med urter og boller Hovedret: Kogt okse med peberrodssauce, bønner og kartofler</i>
<i>Fredag D. 9</i>	<i>Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder og persilledrys Dessert: Yoghurt fromage med fersken</i>
<i>Lørdag D. 10</i>	<i>Hovedret: Gullasch med asier og kartoffelmos Dessert: Rabarber crumble med cremefraiche</i>
<i>Søndag D. 11</i>	<i>Hovedret: Revelsben, grøn salat og hvidløgstløddekartofler Dessert: Chokolademousse med flødeskum</i>
<i>Mandag D. 12</i>	<i>Hovedret: Svensk pølseret med purløg, sennep og rugbrød Dessert: Lun æblesuppe med flødeskum</i>
<i>Tirsdag D. 13</i>	<i>Forret: Ærtesuppe med chili, ingefær og kokosmælk Hovedret: Boller i karrysauce med chutney, rosiner og løse ris</i>
<i>Onsdag D. 14</i>	<i>Hovedret: Stegt fisk med lyssennepssauce, rødbedesalat og kartofler Dessert: Rødgrød med sukker og fløde</i>
<i>Torsdag D. 15</i>	<i>Hovedret: Paneret flæsk med brunsauce, rødbeder og kartofler Dessert: Henkogt fersken med hindbærskum</i>



Menuplan på Gildhøjhjemmet september 2022

Fredag D. 16	Forret: Krydret gulerodssuppe med sprød halloumi Hovedret: Spaghetti med skinke, revet gulerod, hvidløg og persilledrys
Lørdag D. 17	Hovedret: Millionbøf med asier og kartoffelmos Dessert: Pandekage med citroncreme
Søndag D. 18	Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler Dessert: Ymerfromage med saftsauce og flødeskum
Mandag D. 19	Forret: Broccolisuppe med flutes Hovedret: Fynsk Gullasch med persillemos
Tirsdag D. 20	Hovedret: Grønkålssuppe med sprængt nakke og kartofler Dessert: Kræmmerhuse med æbleskum
Onsdag D. 21	Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler Dessert: Hybensuppe med æbler
Torsdag D. 22	Forret: Risengrød med kanelsukker og smør Hovedret: Franskrød med røget laks, asparges og dild
Fredag D. 23	Forret: Kalvekødssuppe med urter og boller Hovedret: Kogt kalv med sur/sødsauce, broccoli og kartofler
Lørdag D. 24	Hovedret: Hvidkålsrouletter med muskatsauce, rødbeder og kartofler Dessert: Hindbærfromage med flødeskum
Søndag D. 25	Hovedret: Svinekæber med drue agurker og persillemos Dessert: Is med vafler
Mandag D. 26	Hovedret: Gullaschsuppe med grovbrød Dessert: Frisk frugt
Tirsdag D. 27	Hovedret: Bøf bearnaise med grøn salat og pommes frites Dessert: Jordbærgrød med fløde
Onsdag D. 28	Hovedret: Grønsagsgratin med skinkesauce og rugbrød Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker
Torsdag D. 29	Hovedret: Lasagne med tomatsalat Dessert: Brie med kiks og druer
Fredag D. 30	Hovedret: Kogt fisk, hollandaisesauce, kartofler og årstidens grønt Dessert: Solbærsuppe med flødeskum

