

MENUPLAN MARTS 2024

- Fredag Den 1.** Hovedret: Stegt nakke med timiansauce og bagte rodfrugter/kartofler
Dessert: Nougatis med lun frugtsauce
- Lørdag Den 2.** Hovedret: Vintergryde (skinkekød, blomkål, gulerod m.m) og kartoffelmos
Dessert: Rødgrød med fløde
- Søndag Den 3.** Hovedret: Rullesteg med svesker, sauce, rødkål, asier og kartofler
Dessert: Citronfromage med flødeskum
- Mandag Den 4.** Hovedret: Kødboller med tomatsauce og pasta
Dessert: Henkogt fersken med hindbærskum
- Tirsdag Den 5.** Forret: Tunmousse på ananas med karse og ristet brød
Hovedret: Glaseret hamburgerryg med grøntmix og flødekartofler
- Onsdag Den 6.** Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler
Dessert: Vaniljebudding med flødeskum
- Torsdag Den 7.** Forret: Tomatsuppe med selleri
Hovedret: Fiskefilet med persillesauce, gulerodsråkost og kartofler
- Fredag Den 8.** Forret: Broccolisuppe
Hovedret: Stegt lever med bløde løg , sauce, asier og kartofler
- Lørdag Den 9.** Hovedret: Svenskølseret med purløg, sennep og rugbrød
Dessert: Æblegrød med fløde
- Søndag Den 10.** Hovedret: Sydhavskylling med karrysauce og løse ris
Dessert: Fløderand med kirsebærsauce
- Mandag Den 11.** Hovedret: Frikadeller med stuvet porre og kartofler
Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker
- Tirsdag Den 12.** Forret: Aspargessuppe med flutes
Hovedret: Ribbensteg med skysauce, gulerødder og kartofler
- Onsdag Den 13.** Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, råkost og kartofler
Dessert: Brie med druer og kiks
- Torsdag Den 14.** Forret: Legeret oksekødssuppe med urter
Hovedret: Kogt oksebryst med peberrodssauce, bønner og kartofler
- Fredag Den 15.** Forret: Kartoffel-porresuppe med bacon
Hovedret: Paneret kotelet m/flødest. champignon, rødbederåkost/ kartofler

- Lørdag Den 16.** Hovedret: Kyllingelasagne med tzatziki
Dessert: Mandelbudding med flødeskum
- Søndag Den 17.** Hovedret: Husarsteg med vildtsauce, syltet tyttebær og kartofler
Dessert: Appelsinfromage med flødeskum
- Mandag Den 18.** Forret: Jordskokkesuppe med croutoner
Hovedret: Stegte sild med løgsauce, rødbeder og kartofler
- Tirsdag Den 19.** Forret: Risengrød med kanel sukker, smør og saft
Dessert: Croissant med hønsesalat og karse
- Onsdag Den 20.** Hovedret: Brunkål med kogt, sprængt og røget flæsk, sennep, rugbrød
Dessert: Henkogt fersken med makronskum
- Torsdag Den 21.** Hovedret: Navarin med kartoffelmos
Dessert: Jordbærgrød med fløde
- Fredag Den 22.** Hovedret: Glødende kærlighed med hindbærkompot
Dessert: Æblesuppe med ristet havregryn
- Lørdag Den 23.** Hovedret: Kylling i karry med rosiner, kokos, ærter og løse ris
Dessert: Abemad med råcreme
- Søndag Den 24.** Hovedret: Flæskesteg m. sauce, agurkesalat, ribsgele, kartofler
Dessert: Hindbærris
- Mandag Den 25.** Hovedret: Kåldolmer med muskatsauce, rødbeder og kartofler
Dessert: Hybensuppe med flødeskum
- Tirsdag Den 26.** Forret: Legeret porresuppe med pestoolie
Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris
- Onsdag Den 27.** Hovedret: Paneret flæsk med brun sauce, grøntmix og stegte kartofler
Dessert: Frugtgrød med fløde
- Skærtorsdag Den 28.** Påskefrokost i huset
- Langfredag Den 29.** Hovedret: Bøfstroganoff med asier og kartoffelmos
Dessert: Citronfromage med flødeskum
- Lørdag Den 30.** Hovedret: Varm kartoffelsalat med ketchup, sennep og pølser
Dessert: Henkogt pære med chokoladeskum
- Påskedag Den 31.** Hovedret: Braiseret svinekæber med rosenkål og kogte kartofler
Dessert: Æbletrifli med flødeskum