

MENUPLAN NOVEMBER 2024

Fredag den 1. november

Forret: Græskarsuppe med croutoner
Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler

Lørdag den 2. november

Hovedret: Navarin med kartofler
Dessert: Hindbærris

Søndag den 3. november

Hovedret: Husarsteg med rodurter, sauce og kartofler
Dessert: Fløderand med gulsafsauc

Mandag den 4. november

Forret: Tomatsuppe med linser
Hovedret: Grøntsags gratin med purløgssauce og rugbrød

Tirsdag den 5. november

Husets fødselsdag

Onsdag den 6. november

Forret: Snitte med laksesalat og dild
Hovedret: Risengrød med kanelukker, smør og saftevand

Torsdag den 7. november

Forret: Oksekødsuppe med urter, mel- og kødboller
Hovedret: Kogt Okse med paprikasauce, rosenkål i og kartofler

Fredag den 8. november

Hovedret: Stegt kylling med brun persillesauce, agurkesalat og kartofler
Dessert: Mulvarpeskud

Lørdag den 9. november

Hovedret: Italiensk kødsauce med revet parmesanost og pastaskruer

Dessert: Henkogt frugt med yoghurtcreme

Søndag den 10. november

Hovedret: Flæskesteg med rødkål, gele, asier, sauce og brunede kartofler

Dessert: Risalamande med kirsebærsauce

Mandag den 11. november

Forret: Champignonsuppe

Hovedret: Karrygryde med svinekød og løse ris

Tirsdag den 12. november

Hovedret: Fiskefrikadeller med kold remouladesauce, råkost og kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

Onsdag den 13. november

Forret: Hønsekødssuppe med urter, mel- og kødboller

Hovedret: Kogt høne med karrysauce, broccoli og løse ris

Torsdag den 14. november

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, ærter og kartofler

Dessert: Jordskokkesuppe med croutoner

Fredag den 15. november

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Biksemad med spejlæg og rødbeder

Lørdag den 16. november

Hovedret: Røde wienerpølser m. ketchup, sennep og varm kartoffelsalat

Dessert: Frugtsalat med chokolade og franskbrød

Søndag den 17. november

Hovedret: Rullesteg med svesker, brunsauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Mandag den 18. november

Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, rødbeder og kartofler

Dessert: Karamelbudding med flødeskum

Tirsdag den 19. november

Hovedret: Spr. Nakke med gule ærter, sennep og rugbrød

Dessert: Æbleskiver med syltetøj og flormelis

Onsdag den 20. november

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, bagte bruderter og kartofler

Dessert: Blommegrød med fløde

Torsdag den 21. november

Forret: Legeret gulerodssuppe med bacon

Hovedret: Kogt Fisk med lys sennepssauce, snittet grønt og kartofler

Fredag den 22. november

Forret: Aspargessuppe med flute

Hovedret: Krebinet med stuvet porre og kartofler

Lørdag den 23. november

Hovedret: Karryret med kylling, mangochutney og løse ris

Dessert: Kærnemælksfromage med chokolade

Søndag den 24. november

Hovedret: Svinekæber med drueagurk og persillemos

Dessert: Pære Bella Helene

Mandag den 25. november

Forret: Legeret blomkålssuppe med flutes

Hovedret: Hjerter i flødesauce med surt og grønkartoffelmos

Tirsdag den 26. november

Hovedret: Krebinet med skysauce, rødkålssalat/ æble og kartofler

Dessert: Kærnemælkssuppe med rosiner

Onsdag den 27. november

Hovedret: Frikadeller med grønærter og kartofler

Dessert: Blandet frugtgrød med fløde

Torsdag den 28. november

Hovedret: Brunkål med fars, sennep og rugbrød

Dessert: Pandekager med syltetøj

Fredag den 29. november

Hovedret: Farseret skinke m. sennepssauce/ærter, gulerødder og kartofler

Dessert: Henkogt ananas med råcreme

Lørdag den 30. november

Hovedret: Fynsk gullasch med grønne syltet agurker og mos

Dessert: Æblekage med gele