

Menuplan oktober 2023

Søndag 1/10	Hovedret: Rullesteg med svesker, brun sauce, rødkål, gele og kartofler Dessert: Appelsinfromage med flødeskum
Mandag 2/10	Foret: Grønkålssuppe Hovedret: Spr. Nakke med peberrodssauce, gulerod og kartofler
Tirsdag 3/10	Hovedret: Forlorenhare med vildtsauce, syltet tyttebær, rødkål og kartofler Dessert: Æblegrød med fløde
Onsdag 4/10	Hovedret: Stegt fisk med citron, persillesauce, gulerodsråkost og kartofler Dessert: Solbærrød med fløde
Torsdag 5/10	Hovedret: Stegt lever med brunløgssauce, rødbeder, ærter og kartofler Dessert: Hybensuppe med flødeskum
Freitag 6/10	Hovedret: Porrefars med skysauce, broccoli og kartofler Dessert: Kold frugtsuppe med flødeskum
Lørdag 7/10	Hovedret: Karryret med kylling, løg, rød peber, mangochutney og løse ris Dessert: Mokka fromage med flødeskum og chokoladedrys
Søndag 8/10	Hovedret: Bøf bearnaise med ærter og perleløg, stegte kartofler Dessert: Henkogt pære med hindbærskum
Mandag 9/10	Forret: Hønsesalat med ananas og flutes Hovedret: Risengrød med kanelsukker og smør
Tirsdag 10/10	Forret: Kalvekødsuppe med urter, mel/kødboller Hovedret: Kogt kalv med marengosauce og kartofler
Onsdag 11/10	Hovedret: Lasagne med kylling og spinat, spidskålssalat med appelsin Dessert: græskarsuppe
Torsdag 12/10	Hovedret: Fiskerand med reje/aspargessauce, ærter og kartofler Dessert: Hyldebærssuppe med tvebakker
Freitag 13/10	Hovedret: Brunkål med fersk-, røget bacon, sennep og rugbrød Dessert: Pandekage med syltetøj
Lørdag 14/10	Hovedret: Svenskpølseret med sennep og rugbrød Dessert: ½ fersken med makronskum
Søndag 15/10	Hovedret: Flæskesteg med sauce, rødkål, ribsgele og kartofler Dessert: Fløderand med henkogt frugt

Menuplan oktober 2023

Mandag 16/10	Hovedret: Cremet spinattærte med rødkålssalat (appelsin, valnødder og tranebær) Dessert: Kærnemælksfromage med flødeskum og chokolade
Tirsdag 17/10	Forret: Legeret champignonsuppe med persilledrys Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, citron, smørsauce, grøntmix og kartofler
Onsdag 18/10	Hovedret: Fars -squash med ratatouillesauce og løse ris Dessert: Vaniljebudding med saftsauce
Torsdag 19/10	Hovedret: Nakkefilet med brun sauce, rodurter og smør stegte kartofler Dessert: Skovbægrød med fløde
Fredag 20/10	Forret: Karrysuppe med fersken Hovedret: Kødboller med stuvet selleri og kartofler
Lørdag 21/10	Hovedret: Paprikagryde med mørbrad, cocktailpølser, svampe, bacon og kartoffelmos Dessert: Stikkelsbærfromage med flødeskum
Søndag 22/10	Hovedret: Stegt kylling med brun persillesauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler Dessert: Mandaringele med råcreme
Mandag 23/10	Forret: Aspargessuppe med persilledrys Hovedret: Krebinet med stuvet ærter / Gulerødder og kartofler
Tirsdag 24/10	Hovedret: Kotelet i fad (spansk inspireret)med løse ris Dessert: Hybensuppe med skumbolle
Onsdag 25/10	Hovedret: Stegt medister med stuvet spinat og brunede kartofler Dessert: Brie, kiks og druer
Torsdag 26/10	Forret: Broccolisuppe Hovedret: Spaghetti med pølsebiks og ketchup
Fredag 27/10	Hovedret: Kogt fisk med hollandaisesauce, stegte rodurter og kartofler Dessert: Svesketrifli
Lørdag 28/10	Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder Dessert: Abrikosgrød med fløde
Søndag 29/10	Hovedret: Kogt skinke med stuvet spinat og brunede kartofler Dessert: Ymerfromage med flødeskum og chokolade drys
Mandag 30/10	Forret: Legeret broccolisuppe med coutoner Hovedret: Paneret flæsk med brun sauce, rødbeder og kartofler
Tirsdag 31/10	Hovedret: Vintergrøntsagsgryde (vegetarisk) med kartoffelmos Dessert: hyldebærsuppe med tvebakker