

MENUPLAN MARTS 2025

Lørdag den 1. marts

Hovedret: Vintergryde (skinkekød, blomkål, gulerod, løg, persille) og krydderkartoffelmos

Dessert: Rødgrød med fløde

Søndag den 2. marts

Hovedret: Rullesteg med æbler/svesker, sauce, rødkål og kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 3. marts

Hovedret: Kødboller med tomatsauce og pasta

Dessert: Vaniljebudding med flødeskum

Tirsdag den 4. marts

Forret: Kartoffelporresuppe med persilledrys

Hovedret: Grøntsags frikadelle med stuvet ærter og gulerødder, kartofler

Onsdag den 5. marts

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Dessert: Pandekager med hindbærskum

Torsdag den 6. marts

Forret: Tomatsuppe med selleri

Hovedret: Fiskefilet med persillesauce, gulerodsråkost og kartofler

Fredag den 7. marts

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Steget lever med bløde løg, sauce, asier og kartofler

Lørdag den 8. marts

Hovedret: Medisterpølse med stuvet grønkål og brunede kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

Søndag den 9. marts

Hovedret: Sydhavskylling med karrysauce og løse ris

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Mandag den 10. marts

Hovedret: Frikadeller med stuvet porre og kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Tirsdag den 11. marts

Forret: Aspargessuppe med flutes

Hovedret: Ribbensteg med skysauce, gulerødder og kartofler

Onsdag den 12. marts

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, råkost og kartofler

Dessert: Brie med kompot og kiks

Torsdag den 13. marts

Forret: Legeret oksekødssuppe med urter

Hovedret: Kogt okse med peberrodssauce, bønner og kartofler

Fredag den 14. marts

Hovedret: Kyllingelasagne med gulerodstzatziki

Dessert: Mandelbudding med flødeskum

Lørdag den 15. marts

Hovedret: Paneret koteletter med flødestuvet champignon, rødbederåkost og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

Søndag den 16. marts

Hovedret: Husarsteg med vildtsauce, syltet tyttebær og kartofler

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Mandag den 17. marts

Forret: Risengrød med kanelsukker, smør og saft

Dessert: Croissant med hønsesalat og karse

Tirsdag den 18. marts

Forret: Jordskokke suppe med croutoner

Hovedret: Stegte sild med løgsauce, rødbeder og kartofler

Onsdag den 19. marts

Hovedret: Brunkål med sprængt nakke, sennep og rugbrød

Dessert: Pandekager med æblekanelkompot

Torsdag den 20. marts

Hovedret: Navarin med kartoffelmos

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Fredag den 21. marts

Hovedret: Glødende kærlighed med hindbærkompot

Dessert: Æblesuppe med ristet havregryn

Lørdag den 22. marts

Hovedret: Kylling i karry med rosiner, kokos, ærter og løse ris

Dessert: Kærnemælksfromage med flødeskum og chokolade

Søndag den 23. marts

Hovedret: Flæskesteg med sauce, agurkesalat, ribsgele og kartofler

Dessert: Hindbærris

Mandag den 24. marts

Hovedret: Kåldolmer med muskatsauce, rødbeder og kartofler

Dessert: Hybensuppe med flødeskum

Tirsdag den 25. marts

Forret: Legeret porresuppe med pesto olie

Hovedret: Boller i Karry med ærter og løse ris

Onsdag den 26. marts

Hovedret: Krebinet med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Frugtgrød med fløde

Torsdag den 27. marts

Hovedret: Dampet fisk med hvidvin sauce, ærter og kartofler

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

Fredag den 28. marts

Forret: Hønsekødsuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt kylling med paprikasauce, grøntsagsmix og kartofler

Lørdag den 29. marts

Hovedret: Fynsk gullasch med surt og kryddermos

Dessert: Is med marengskys

Søndag den 30. marts

Hovedret: Braiseret svinekæber med bagte rodfrugter, skysauce og kartofler

Dessert: Æbletrifli med flødeskum

Mandag den 31. marts

Forret: Broccolisuppe med gulerodstopping

Hovedret: Forloren skinke med lyssennepssauce, rødbeder og kartofler