

# MENUPLAN for april 2026

## **Onsdag den 1. april**

Forret: Maizenagrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Forloren med vildtsauce, rødkål, gele og kartofler

## **Torsdag den 2. april**

Hovedret: Mørbradgryde med kartoffelmos og surt

Dessert: Risalamande med kirsebærsauce

## **Fredag den 3. april**

Hovedret: Flæsketeg med skysauce, rødkål, ribsgele og kartofler

Dessert: Svesketrifli med flødeskum

## **Lørdag den 4. april**

Hovedret: Paprikagryde med kylling, pølser, grøntmix og løse ris

Dessert: Mandelbudding med flødeskum og saftsauce

## **Søndag den 5. april**

Hovedret: Oksesteg med perleløg, skysauce, asier og kartofler

Dessert: Vaniljeis med lun rabarbersauce

## **Mandag den 6. april**

Hovedret: Hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

## **Tirsdag den 7. april**

Forret: Løgssuppe med ostebrød

Hovedret: Kartoffelæggekage, rugbrød, purløg, tomat og sennep

## **Onsdag den 8. april**

Hovedret: Krydret kyllingeboller i tomatsauce med broccoli og pasta

Dessert: Gammeldags æblekage med flødeskum

## **Torsdag den 9. april**

Forret: Linsesuppe med kokos

Hovedret: Bagt fisk med hollandaisesauce, ærter og kartofler

## **Fredag den 10. april**

Hovedret: Frikadeller med brun sauce, rødkål og kartofler

Dessert: Hybensuppe med cremefraiche

## **Lørdag den 11. april**

Hovedret: Karrygryde med svinekød, kokosmælk, rosiner og løse ris

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

### **Søndag den 12. april**

Hovedret: Stegt nakkefillet med champignonflødesauce, grønne bønner og båndkartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

### **Mandag den 13. april**

Hovedret: Boller i selleri med kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker

### **Tirsdag den 14. april**

Hovedret: Medister med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Kiks, ost og kompot

### **Onsdag den 15. april**

Hovedret: Kylling i karry med mangokompot og løse ris

Dessert: Jordbægrød med fløde

### **Torsdag den 16. april**

Hovedret: Gratin med purløg/skinke sauce og rugbrød

Dessert: Tomatsuppe med linser

### **Fredag den 17. april**

Hovedret: Knuste hjerter med surt og persillemos

Dessert: Solbærsuppe med cremefraiche

### **Lørdag den 18. april**

Hovedret: Paprikagryde med svinekød og kartofler

Dessert: Alliancegrød med fløde

### **Søndag den 19. april**

Hovedret: Revelsben med skysauce, rødkål og kartofler

Dessert: Ymerfromage med rabarbersauce

### **Mandag den 20. april**

Hovedret: Stegt fisk med gulerod sauce, broccoli og kartofler

Dessert: Mandelbudding med hindbærskum

### **Tirsdag den 21. april**

Hovedret: Okselasagne, spidskålssalat med dressing

Dessert: Brieost med kiks og æblekompot

### **Onsdag den 22. april**

Stegt lever med løgsauce, bagt rosenkål og kartofler

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

## **Torsdag den 23. april**

Hovedret: Chili con pollo med cremefraiche og løse ris

Dessert: Frugtgrød med fløde

## **Fredag den 24. april**

Hovedret: Kotelet i fad med tomat, cocktailpølser og kartofler

Dessert: Rabarbersuppe med is

## **Lørdag den 25. april**

Hovedret: Fynsk Gullasch med syltet agurk og kartoffelmos

Dessert: Rombudding med flødeskum

## **Søndag den 26. april**

Hovedret: Husarsteg med skysauce, syltet tyttebær, asier og kartofler

Dessert: Fløderand med hindbærsaucе

## **Mandag den 27. april**

Forret: Porresuppe

Hovedret: Kogt sprængt nakke med aspargessauce, ærter og kartofler

## **Tirsdag den 28. april**

Forret: Legeret løgsuppe med brødcoutoner

Hovedret: Vegetarisk paprikagryde med kartofler

## **Onsdag den 29. april**

Hovedret Fiskefrikadelle med remoulade, citron, råkost og kartofler

Dessert: Peace melbær fromage

## **Torsdag den 30. april**

Forret: Gulerodssuppe

Hovedret: Kyllingebryst svøbt i bacon med bearnaisesauce, grønt og kartofler