

Menuplan Gildhøjhjemmet September 2026

Dag	Dato	Hovedret.	Biret.
Tirsdag	1	Græsk farsbrød med ratatouille sauce og kartofler	Frisk frugt
Onsdag	2	Krebinet med stuvet sommerkål og kartofler	Tomatsuppe med bacon
Torsdag	3	Fiskefrikadeller med persillesauce, råkost og kartofler	Abrikosgrød med fløde
Fredag	4	Kogt kylling med peberrodssauce, bønner og kartofler	Hønsekødsuppe med urter og boller
Lørdag	5	Hvidkålsrouletter med muskatsauce, rødbeder og kartofler	Vaniljebudding med børsauce
Søndag	6	Oksesteg med skysauce, perleløg, asier og kartofler	Hindbærfromage med flødeskum
Mandag	7	Kylling i cremet karrysauce, ærter og løse ris	Pandekage med jordbærskum
Tirsdag	8	Vegetariske frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Yoghurt dessert med hindbørsauce
Onsdag	9	Boller i selleri og kartofler	Hyldebærsuppe med æbler
Torsdag	10	Stegt fisk med lyssennepssauce, salat og kartofler	Rødgrød med fløde
Fredag	11	Stegt lever med løgsauce, hvidkålssalat og kartofler	Rabarberkage med flødeskum
Lørdag	12	Brændende kærlighed med rødbeder, persilledrys og kartoffelmos	Yoghurtfromage med frugtsauce
Søndag	13	Glaseret hamburgerryg med salat og flødekartofler	Stikkelsbærgrød med fløde
Mandag	14	Kartoffel/løg tærte med blandet salat og dressing	Kold æblesuppe med flødeskum
Tirsdag	15	Paneret flæsk med persillesauce, gulerødder og kartofler	Champignonsuppe
Onsdag	16	Tarteletter med fiskefyld (porre-Lysfisk)	Krydret gulerod suppe med bacon
Torsdag	17	Butter chicken med indisk salat og løse ris	Karamelbudding med karamelsauce
Fredag	18	Kotelet i fad med tomat, cocktailpølser og brasede kartofler	Broccolisuppe med flutes
Lørdag	19	Fynskgullasch med asier og kartoffelmos	Is med vafler
Søndag	20	Flækesteg med skysauce, rødkål og gele, kartofler	Fløderand med hindbørsauce
Mandag	21	Svenske kødboller i tomat sauce og urtemos	Kærnemælkskoldskål med jordbær
Tirsdag	22	Gullaschsuppe med kylling, græskar, kartofler og flutes	Frisk frugt
Onsdag	23	Frikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat	Ymerfromage med flødeskum og drys
Torsdag	24	Grøntsaggratin med purløgssauce og rugbrød	Porresuppe med rugbrøds croutoners
Fredag	25	Kogt fisk med hollandaisesauce, broccoli og kartofler	Rødgrød med fløde
Lørdag	26	Gartnergryde med rødbeder og kartofler	Jordbæris med flødeboller
Søndag	27	Husarsteg med skysauce, tyttebær, asier og kartofler	Appelsinfromage
Mandag	28	Paneret kyllingefilet med bearnaisesauce, ærter og båd kartofler	Brie med kompot og kiks
Tirsdag	29	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep	Maskeret blomkål med kold sauce
Onsdag	30	Risengrød med kanelsukker og smør	Snitte med hønsesalat
Torsdag	31	Hakket bøf med blødeløg, sauce og bagte rodfrugter med kartoffel	Græskarsuppe med croutoner