

MENUPLAN oktober 2025

Onsdag den 1. oktober

Forloren hare med vildtsauce, sylt. Tyttebær, rødkål og kartofler
Æblegrød med fløde

Torsdag den 2. oktober

Stegt fisk med persillesauce, råkost og kartofler
Hybensuppe med cremefraiche

Fredag den 3. oktober

Stegt lever med brunløgssauce, ærter, asie og kartofler
Græskarsuppe med grov flutes

Lørdag den 4. oktober

Karryret med kylling, løg, rød peber, mangochutney og løse ris
Mokka fromage med flødeskum

Søndag den 5. oktober

Bøf bearnaise med ærter, perleløg og stegte kartofler
Pandekage med cremefyld

Mandag den 6. oktober

Risengrød med kanelsukker og smør
Snitte med Laks og asparges

Tirsdag den 7. oktober

Farseret porre med skysauce, rødbede og kartofler
Tomatsuppe med nudler

Onsdag den 8. oktober

Kogt høne med peberrodssauce, rosenkål og kartofler
Suppe med urter og boller

Torsdag den 9. oktober

Fiskerand med reje/aspargessauce, ærter og kartofler
Jordbærgrød med fløde

Fredag den 10. oktober

Glødende kærlighed med rodurter og hindbærkompot
Skyer med bærkompot

Lørdag den 11. oktober

Svenskpølseret (Kyllingepølser) med sennep og rugbrød

Is med vafler

Søndag den 12. oktober

Flæskesteg med rødkål, gele og kartofler

Æblekage med flødeskum

Mandag den 13. oktober

Knuste hjerter i flødesauce med asier og grøntsagsmos

Appelsin ris

Tirsdag den 14. oktober

Grøntsagsgratin med purløgssauce og rugbrød

Ymerfromage med abrikossauce

Onsdag den 15. oktober

Boller i selleri med kartofler

Legeret champignonsuppe med persilledrys

Torsdag den 16. oktober

Fars-squash med ratatouille og løse ris

Vaniljebudding med saftsauce

Fredag den 17. oktober

Nakkefilet med brunsauce, rodurter og stegte kartofler

Jord skokke suppe med bacon

Lørdag den 18. oktober

Paprikagryde med cocktailpølser, asier og løse ris

Karrysuppe med fersken

Søndag den 19. oktober

Stegt kylling med brunsauce, agurkesalat, rabarberkompot og kartofler

Chokolademousse med hindbærskum

Mandag den 20. oktober

Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler

Abrikosgrød med flødeskum

Tirsdag den 21. oktober

Rapsodi (hakket gris med løg, karry og pasta) med flutes

Karamelbudding med sauce

Onsdag den 22. oktober

Paneret flæsk med brun sauce, rødbeder og kartofler

Legeret blomkålssuppe med pesto

Torsdag den 23. oktober

Ovnbagt fisk med dildsauce, grøntmix og kartofler

Hybensuppe med tvebakker

Fredag den 24. oktober

Kotelet i fad med løse ris

Legeret porresuppe

Lørdag den 25. oktober

Navarin med kartofler

Citronfromage med flødeskum

Søndag den 26. oktober

Kogt sprængt nakke med stuvet spinat og brunede kartofler

Frugtsalat med kiks

Mandag den 27. oktober

Hvidkålsrouletter med muskatsauce, råkost og kartofler

Solbærsuppe med ristet havregryn

Tirsdag den 28. oktober

Grøntsags lasagne (med linser og ost) med spidskålssalat

Kvarkfromage med blåbærsauce

Onsdag den 29. oktober

Stegt medister med stuvet blomkål og kartofler

Grød med fløde

Torsdag den 30. oktober

Spaghetti med pølsebiks og ketchup

Broccolisuppe

Fredag den 31. oktober

Kogt nakke med flødes stuvet champignon, broccoli og kartofler

Legeret løgsuppe