

MENUPLAN APRIL 2025

Tirsdag den 1. april

Forret: Legeret løgsuppe med brød croutoner

Hovedret: Jægergryde med ris

Onsdag den 2. april

Hovedret: Fiskefrikadeller med smørsauce, remulade, citron, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Peachmelba fromage med flødeskum

Torsdag den 3. april

Forret: Gulerodssuppe

Hovedret: Kyllingebryst svøbt i bacon, bearnaisesauce, broccoli og kartofler

Fredag den 4. april

Hovedret: Knuste hjerter med surt og persillemos

Dessert: Solbærsuppe med cremefraiche

Lørdag den 5. april

Hovedret: Paprikagryde med svinekød og kartofler

Dessert: Alliancegrød med fløde

Søndag den 6. april

Hovedret: Ribbesteg med skysauce, rødkål og kartofler

Dessert: Ymerfromage med rabarbersauce

Mandag den 7. april

Hovedret: Stegt fisk med hollandaisesauce, broccoli og hvide kartofler

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

Tirsdag den 8. april

Hovedret: Grønsags lasagne med spidskålssalat med æble og honningdressing

Dessert: Brieost med kiks og æblekompot

Onsdag den 9. april

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, bagt rosenkål og kartofler

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

Torsdag den 10. april

Hovedret: Chili con pollo med cremefraiche og løse ris

Dessert: Frugtgrød med fløde

Fredag den 11. april

Hovedret: Kotelet i karryfad med kokos, mangochutney og løse ris.

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Lørdag den 12. april

Hovedret: Fynskgullasch med syltet agurk og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med flødeskum

Søndag den 13. april

Hovedret: Husarsteg med skysauce, tyttebær, rødkål og kartofler

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Mandag den 14. april

Forret: Porresuppe

Hovedret: Kogt sprængt nakke med aspargessauce, ærter og kartofler

Tirsdag den 15. april

Hovedret: Hovedret: Gratin med purløg/skinkessauce og rugbrød

Dessert: Rabarbergrød med fløde

Onsdag den 16. april

Forret: Maizenagrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål, gele og kartofler

Torsdag den 17. april

Påskefrokost

Fredag den 18. april

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, ribsgele og kartofler

Dessert: Svesketrifli med flødeskum

Lørdag den 19. april

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

Dessert: Mandelbudding med flødeskum og saftsauce

Søndag den 20. april

Hovedret: Oksesteg med perleløg, skysauce, asier og kartofler

Dessert: Vanilje is med lun rabarbersauce

Mandag den 21. april

Hovedret :Hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

Tirsdag den 22. april

Forret: Løgssuppe med ostebrød

Hovedret: Kartoffelæggekage, rugbrød, purløg, tomat og sennep

Onsdag den 23. april

Hovedret: Krydret kyllingeboller i tomatsauce med broccoli og pasta

Dessert: Gammeldags æblekage med flødeskum

Torsdag den 24. april

Forret: Linsesuppe med kokos

Hovedret: Bagt fisk med hollandaisesauce, ærter og kartofler

Fredag den 25. april

Hovedret: Frikadeller med brun sauce, rødkål og kartofler

Dessert: Hybensuppe med cremefraiche

Lørdag den 26. april

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

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

Søndag den 27. april

Hovedret: Stegt nakke med flødechampignonsauce, grønne bønner og både kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 28. april

Hovedret: Boller i selleri med kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker

Tirsdag den 29. april

Hovedret: Medister med stuvet kål og kartofler

Dessert: Kiks, ost og kompot

Onsdag den 30. april

Hovedret: Kylling i karry med mango kompot og løse ris

Dessert: Jordbærgrød med fløde