

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

Påskefrokost

Fredag den 3. april

Hovedret: Flæskesteg 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 tomat sauce 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 bådkartofler

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: Jordbærgrød med fløde

Torsdag den 16. april

Hovedret: Gratin med purløgssauce 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: Grøntsags lasagne, 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 hindbærsauce

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