

MENUPLAN december 2025

Mandag den 1. december

Kogt fisk med hollandaisesauce, broccoli og kartofler

Jordbærgrød med fløde

Tirsdag den 2. december

Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Pandekage med syltetøj

Onsdag den 3. december

Risengrød med kanelsukker og smør

Snitte med Tunsalat

Torsdag den 4. december

Julefrokost

Fredag den 5. december

Kogt oksekød med marengosauce, rosenkål og kartofler

Oksekødssuppe

Lørdag den 6. december

Navarin med svinekød og kartofler

Rødgrød med fløde

Søndag den 7. december

Stegt kylling med sauce, agurkesalats, kompot og kartofler

Ymerfromage - saftsauce

Mandag den 8. december

Sprængt nakke med gule ærter, sennep og rugbrød

Æbleskiver med syltetøj

Tirsdag den 9. december

Svenskpølseret med sennep og drys

Maizenagrød med drys

Onsdag den 10. december

Vegetariskgryderet med løse ris og cremefraiche

Lun rabarbersuppe med is

Torsdag den 11. december

Kogt høne med karrysauce, ærter og løse ris

Hønsekødssuppe

Fredag den 12. december

Stegt medister med stuvet spinat og brunede kartofler

Mandelbudding - sauce

Lørdag den 13. december

Fynsk gullasch med asier og kartoffelmos

Tiramisu

Søndag den 14. december

Rullesteg med sauce, rødkål, gele og kartofler

Kvarkfromage - mandarin

Mandag den 15. december

Hakket bøf med løg, skysauce, vintersalat og kartofler

Porresuppe med flutes

Tirsdag den 16. december

Kold julesylte med rødbeder og stuvet kartofler

Mandariner- juleæbler

Onsdag den 17. december

Kylling lasagne med spidskålssalat – flødedressing

Løgssuppe med croutoner

Torsdag den 18. december

Fiskefrikadeller med remoulade, råkost og kartofler

Solbærsuppe- cremefraiche

Fredag den 19. december

Krebinetter med stuvet ærter- gulerødder og kartofler

Kiks med ost og druer

Lørdag den 20. december

Wienerpølser med varmkartoffelsalat, ketchup og sennep

Vaniljebudding -saftsauce

Søndag den 21. december

Mørbradgryde med cocktailpølser og kartofler

Frugtgrød -fløde

Mandag den 22. december

Medisterpølse med grønlangkål og kartofler

Abrikosris

Tirsdag den 23. december

Grøntsagsgratin med lysesauce og kartofler

Chokoladebudding

Onsdag den 24. december

Julemenu

Risalamande -kirsebærsauce

Torsdag den 25. december

Bøfstroganoff med asier og kartoffelmos

Lun æblekage

Fredag den 26. december

Paneret kotelet med brunsauce, grønt og kartofler

Frugtgrød med fløde

Lørdag den 27. december

Vikingegryde med asier og grøntsagsmos

Rabarberkage - flødeskum

Søndag den 28. december

Svinekæber med drueagurker og bagt kartoffelmos

Fløderand med flødesauce

Mandag den 29. december

Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler

Romfromage med flødeskum

Tirsdag den 30. december

Grøntsagsbolognese med spaghetti

Gulerodssuppe - ostebrød

Onsdag den 31. december

Kogt torsk med sennepssauce, æg/ rødbeder, grønt

Sherryfromage - flødeskum