

Menuplan november 2023

<i>Onsdag .d.1</i>	Hovedret: forloren skildpadde med æg og flutes. Dessert: Æblekage med flødeskum
<i>Torsdag D. 2</i>	Hovedret: Farseret skinke med sennepssauce, ærter, gulerød og kartofler Dessert: Henkogt ananas med råcreme
<i>Fredag D. 3</i>	Forret: Græskarsuppe med croutoner Hovedret: Paneret kotelet med brunsaucе, Broccoli og bagt kartoffelmos
<i>Lørdag D. 4</i>	Hovedret: Navarin med kartofler Dessert: Pandekage med skum og nødder
<i>Søndag D. 5</i>	Hovedret: Husarsteg med rodurter og kartofler Dessert: Fløderand med gulsafsaucе
<i>Mandag D. 6</i>	Forret: Legereret Aspargessuppe med flutes og kødboller Hovedret: Grøntsags gratin med skinkesauce og rugbrød
<i>Tirsdag D. 7</i>	Hovedret: Fiskefrikadeller med kold remouladesauce, råkost og kartofler Dessert: Broccolisuppe
<i>Onsdag D. 8</i>	Forret: Snitte med laksesalat og dild Hovedret: Risengrød med kanelsukker, smør og saftevand
<i>Torsdag D. 9</i>	Forret: Kalvekødssuppe med urter, mel- og kødboller Hovedret: Kogt Okse med paprikasauce, rosenkål i og kartofler
<i>Fredag D. 10</i>	Hovedret: Flæskesteg med skysauce, ribsgele, asier, rødkål og kartofler Dessert: Vaniljebudding med hindbærsaucе
<i>Lørdag D. 11</i>	Hovedret: Italiensk kødsauce med revet parmesanost og pastaskruer Dessert: Fløderand med henkogt frugt
<i>Søndag D.12</i>	Hovedret: Stegt kylling med brun persillesauce, agurkesalat og kartofler Dessert: Citronfromage med flødeskum
<i>Mandag D. 13</i>	Hovedret: Bøflindstrøm med skysauce , grønkålssalat og kartofler Dessert: Æblegrød med fløde.
<i>Tirsdag D. 14</i>	Hovedret: Karrygryde med svinekød og kartoffelmos Dessert: Jordbærfromage med flødeskum



Menuplan november 2023

<i>onsdag</i> D. 15	Forret: Hønskødssuppe med urter, mel- og kødboller Hovedret: Kogt høne med karrysauce, broccoli og løse ris
<i>Torsdag</i> D. 16	Hovedret: Stegt lever med løgsauce, ærter og kartofler Dessert: Blandet frugtgrød med fløde
<i>Fredag</i> D. 17	Forret: Græskarsuppe med topping Hovedret: Biksemad med spejlæg og rødbeder
<i>Lørdag</i> D. 18	Hovedret: Røde wienerpølser med ketchup, sennep og varm kartoffelsalat Dessert: Frugtsalat med chokolade og franskbrød
<i>Søndag</i> D. 19	Hovedret: Rullesteg med svesker, brunsauce, rødkål, gele og kartofler Dessert: Appelsinfromage med flødeskum
<i>Mandag</i> D. 20	Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, rødbeder og kartofler Dessert: Karamelbudding med flødeskum
<i>Tirsdag</i> D. 21	Hovedret: Spr. Nakke med gule ærter, sennep og rugbrød Dessert: Æbleskiver med syltetøj og flormelis
<i>Onsdag</i> D. 22	Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, bagte rodurter og kartofler Dessert: Blommegrød med fløde
<i>Torsdag</i> D. 23	Forret: Legeret kartoffelsuppe med bacon Hovedret: Kogt Fisk med lys sennepssauce, snittet grønt og kartofler
<i>Fredag</i> D. 24	Forret: Tomatsuppe med nudler Hovedret: Krebinet med stuvet porre og kartofler
<i>Lørdag</i> D. 25	Hovedret: Karryret med kylling, mangochutney og løse ris Dessert: Kærnemælksfromage med chokolade
<i>Søndag</i> D. 26	Hovedret: Svinekæber med drueagurk og persillemos Dessert: Pære Bella Helene.
<i>Mandag</i> D. 27	Forret: Legeret blomkålssuppe med flutes Hovedret: Hjerter i flødesauce med surt og grønkartoffelmos
<i>Tirsdag</i> D. 28	Hovedret: Hakket bøf med brunløgssauce, rødkålssalat/ æble og kartofler Dessert: Kærnemælkssuppe med rosiner
<i>Onsdag</i> D. 29	Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler Dessert: Blandet frugtgrød med fløde
<i>Torsdag</i> D. 30	Hovedret: Brunkål med flæsk og pølse, sennep og rugbrød Dessert: Pandekager med syltetøj

