

MENUPLAN OKTOBER 2024

Tirsdag den 1. oktober

Hovedret: Forlorenhare m. vildtsauce, tyttebær, rødkål og kartofler
Dessert: Æblegrød med fløde

Onsdag den 2. oktober

Hovedret: Stegt fisk m. persillesauce, gulerodsråkost og kartofler
Dessert: Bagte æbler med smulder dej og cremesauce

Torsdag den 3. oktober

Hovedret: Stegt lever med brunløgssauce, asier ærter og kartofler
Dessert: Hybensuppe med cremefraiche

Fredag den 4. oktober

Hovedret: Farseret porre med skysauce, rødbeder og kartofler
Dessert: Græskarsuppe med grovbolle

Lørdag den 5. oktober

Hovedret: Karryret med kylling, løg, rød peber, mangochutney og ris
Dessert: Mokka fromage med flødeskum og chokoladedrys

Søndag den 6. oktober

Hovedret: Bøf bearnaise med ærter og perleløg, stegte kartofler
Dessert: Henkogt pære med hindbærskum

Mandag den 7. oktober

Forret: Hønsesalat med ananas og flutes
Hovedret: Risengrød med kanel sukker og smør

Tirsdag den 8. oktober

Forret: Kalvekødsuppe med urter og mel/kødboller
Hovedret: Kogt kalv med marengosauce og kartofler

Onsdag den 9. oktober

Hovedret: Grøntsagsslasagne, spidskålssalat med appelsin
Dessert: Cheesecake med bær

Torsdag den 10. oktober

Hovedret: Fiskerand med reje/aspargessauce, ærter og kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Fredag den 11. oktober

Hovedret: Brunkål med fersk/røget bacon, sennep og rugbrød

Dessert: Pandekage med syltetøj

Lørdag den 12. oktober

Hovedret: Svenskølseret med sennep og rugbrød

Dessert: Fersken med makronskum

Søndag den 13. oktober

Hovedret: Flæskesteg med sauce, rødkål, ribsgele og kartofler

Dessert: Fløderand med henkogt frugt

Mandag den 14. oktober

Hovedret: Knuste hjerter i flødesauce med asier og grøntsagsmos

Dessert: Rabarbergrød med fløde

Tirsdag den 15. oktober

Forret: Legeret champignonsuppe med persilledrys

Hovedret: Fiskefrikadeller m. remoulade, grøntmix og kartofler

Onsdag den 16. oktober

Hovedret: Fars-squash med ratatouillesauce og løse ris

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

Torsdag den 17. oktober

Forret: Jordskokke suppe med bacon

Hovedret: Nakkefilet med brun sauce, rodurter og smørstegte kartofler

Fredag den 18. oktober

Forret: Karrysuppe med fersken

Hovedret: Kødboller med stuvet selleri og kartofler

Lørdag den 19. oktober

Hovedret: Paprikagryde m. mørbrad, pølser, bacon og kartoffelmos

Dessert: Stikkelsbærfromage med flødeskum

Søndag den 20. oktober

Hovedret: Stegt kylling m. brun persillesauce, rabarberkompot, kartofler

Dessert: Henkogt pære med hindbærskum

Mandag den 21. oktober

Forret: Aspargessuppe med persilledrys

Hovedret: Krebnet med stuvet ærter / Gulerødder og kartofler

Tirsdag den 22. oktober

Hovedret: Kotelet i fad (spansk inspireret) med løse ris

Dessert: Hybensuppe med skumbolle

Onsdag den 23. oktober

Hovedret: Stegt medister med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Brie, kiks og druer

Torsdag den 24. oktober

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Spaghetti med pølsebiks og ketchup

Fredag den 25. oktober

Hovedret: Kogt fisk med hollandaisesauce, stegte rodurter og kartofler

Dessert: Svesketrifli

Lørdag den 26. oktober

Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder

Dessert: Abrikosgrød med fløde

Søndag den 27. oktober

Hovedret: Kogt skinke med stuvet spinat og brunede kartofler

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og chokolade drys

Mandag den 28. oktober

Forret: Legeret blomkålssuppe med pestoolie

Hovedret: Paneret flæsk med brun sauce, rødbeder og kartofler

Tirsdag den 29. oktober

Hovedret: Ovnbagt fisk med dildsauce, grøntmix og løse ris

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Onsdag den 30. oktober

Hovedret: Løgtærte med råkost og kold sauce

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Torsdag den 31. oktober

Forret: Grønkålssuppe

Hovedret: Spr. Nakke med aspargessauce, broccoli og kartofler