

MENUPLAN SEPTEMBER 2024

Søndag den 1. september

Hovedret: Marineret svinekam med skysauce, bønner og krydderkartofler

Dessert: Mocca fromage med flødeskum

Mandag den 2. september

Hovedret: Græsk farsbrød med ratatouille sauce og kartofler

Dessert: Frisk frugt

Tirsdag den 3. september

Forret: Tomatsuppe med bacon

Hovedret: Stegt medister med stuvet hvidkål og rugbrød

Onsdag den 4. september

Hovedret: Fiskefrikadeller med persillesauce, råkost og kartofler

Dessert: Sveskegrød med fløde

Torsdag den 5. september

Forret: Oksekødssuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt okse med peberrodssauce, bønner og kartofler

Fredag den 6. september

Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder og persilledrys

Dessert: Yoghurtfromage med fersken

Lørdag den 7. september

Hovedret: Fynskgullasch med asier og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med lun jordbærsauce

Søndag den 8. september

Hovedret: Revelsben, grøn salat og hvidløgsflødekartofler

Dessert: Chokolademousse med flødeskum

Mandag den 9. september

Hovedret: Grønne vegetariske frikadeller med stuvet kål og rugbrød

Dessert: Kvardessert med hindbærsauce

Tirsdag den 10. september

Forret: Ærtesuppe med chili, ingefær og kokosmælk

Hovedret: Boller i karrysauce med chutney, rosiner og løse ris

Onsdag den 11. september

Hovedret: Stegt fisk med lys sennepssauce, bolsjebedesalat og kartofler

Dessert: Rødgrød med fløde

Torsdag den 12. september

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, hvidkålssalat med ananas og kokos

Dessert: Henkogt fersken med flødeskum

Fredag den 13. september

Forret: Krydret gulerodssuppe med croutoner

Hovedret: Svenske kødboller i tomat sauce med urtekartoffelmos

Lørdag den 14. september

Hovedret: Gartnergryde med rødbeder og kartofler

Dessert: Jordbæris med flødeboller

Søndag den 15. september

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Ymerfromage med saftsauce og flødeskum

Mandag den 16. september

Forret: Broccolisuppe med flutes

Hovedret: Butterchicken med indisk salat og ris

Tirsdag den 17. september

Hovedret: Tomattærte med blandet salat, dressing og flutes

Dessert: Kold æblesuppe med vanilje flødeskum

Onsdag den 18. september

Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Hybensuppe med æbler

Torsdag den 19. september

Forret: Risengrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Franskbrød med røget laks, asparges og dild

Fredag den 20. september

Forret: Kalvekødssuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt kalv med sur/sødsauce, broccoli og kartofler

Lørdag den 21. september

Hovedret: Hvidkålsrouletter med muskatsauce, rødbeder og kartofler
Dessert: Chokolademousse med hindbærsauce

Søndag den 22. september

Hovedret: Husarsteg med skysauce, agurker og kartofler
Dessert: Is med vafler

Mandag den 23. september

Hovedret: Gullaschsuppe med kylling, græskar, kartofler i tern og brød
Dessert: Frisk frugt

Tirsdag den 24. september

Hovedret: Bøf bearnaise med grøn salat og pommes frites
Dessert: Jordbærgrød med fløde

Onsdag den 25. september

Hovedret: Grønsagsgratin med skinkesauce og rugbrød
Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Torsdag den 26. september

Hovedret: Krebnet med stuvet blomkål og persillevendte kartofler
Dessert: Henkogt pære med chokoladeskum

Fredag den 27. september

Hovedret: Kogt fisk, hollandaisesauce, kartofler og årstidens grønt
Dessert: Solbærsuppe med flødeskum

Lørdag den 28. september

Hovedret: Kylling i cremet paprikasauce, ærter og løse ris
Dessert: Pandekage med syltetøj og sukker

Søndag den 29. september

Hovedret: Kogt skinke med stuvet ærter-gulerødder og kartofler
Dessert: Rombudding med flødeskum og tørret hindbær

Mandag den 30. september

Hovedret: Kotelet i fad med tomat, cocktailpølser og brasede kartofler
Dessert: Blommegrød med fløde

