

MENUPLAN for marts 2026

Søndag den 1. marts

Hovedret: Rullesteg med æbler/svesker, sauce, rødkål, og kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 2. marts

Hovedret: Kødboller med tomatsauce og pasta

Dessert: Vaniljebudding med frugtsauce

Tirsdag den 3. marts

Forret: Kartoffelporresuppe med persilledrys

Hovedret: Grøntsagsfrikadeller med stuvet ærter, gulerødder og kartofler

Onsdag den 4. marts

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Dessert: Pandekager med hindbærskum

Torsdag den 5. marts

Forret: Tomatsuppe med selleri

Hovedret: Fiskefilet med persillesauce, gulerodsråkost og kartofler

Fredag den 6. marts

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Stegt lever med blødeløg, sauce, asier og kartofler

Lørdag den 7. marts

Hovedret: Vikingegryde med kartoffelmos

Dessert: Æblegrød med fløde

Søndag den 8. marts

Hovedret: Sydhavsskylling med karrysauce og løse ris

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Mandag den 9. marts

Hovedret: Frikadeller med stuvet porre og kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

Tirsdag den 10. marts

Forret: Aspargessuppe med flutes

Hovedret: Stegt nakke med skysauce, gulerødder og kartofler

Onsdag den 11. marts

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, citroner, råkost og kartofler

Dessert: Jordskokke suppe med croutoner

Torsdag den 12. marts

Hovedret: Kogt okse med peberrodssauce, bønner og kartofler

Dessert: Hytteostdessert

Fredag den 13. marts

Hovedret: Kyllingelasagne med gulerodstzatziki

Dessert: Legeret oksekødssuppe med urter

Lørdag den 14. marts

Hovedret: Paneret koteletter med flødestuvet champignon, rødbederåkost og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

Søndag den 15. marts

Hovedret: Husarsteg med vildtsauce, syltet tyttebær og kartofler

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Mandag den 16. marts

Forret: Risengrød med kanelsukker, smør og saft

Dessert: Croissant med hønsesalat

Tirsdag den 17. marts

Forret: Brie med kompot og kiks

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, råkost og kartofler

Onsdag den 18. marts

Hovedret: Brunkål med sprængt nakke, sennep og rugbrød

Dessert: Pandekager med syltetøj

Torsdag den 19. marts

Hovedret: Navarin med kartoffelmos

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Fredag den 20. marts

Hovedret: Glødende kærlighed med hindbærkompot

Dessert: Æblesuppe med ristet havregryn

Lørdag den 21. marts

Hovedret: Kylling i karry med rosiner, kokos, ærter og løse ris

Dessert: Kærnemælksfromage med flødeskum og chokolade

Søndag den 22. marts

Hovedret: Flæskesteg med sauce, agurkesalat, ribsgele og kartofler

Dessert: Hindebær

Mandag den 23. marts

Hovedret: Kåldolmer med muskatsauce, rødbeder og kartofler

Dessert: Hybensuppe med flødeskum

Tirsdag den 24. marts

Forret: Legeret porresuppe med pesto olie

Hovedret: Boller i selleri med kartofler

Onsdag den 25. marts

Hovedret: Krebinet med stuvet hvidkål og kartofler

Dessert: Frugtgrød med fløde

Torsdag den 26. marts

Hovedret: Dampet fisk med hvidvinsauce, ærter og kartofler

Dessert: Chokoladebudding med flødeskum

Fredag den 27. marts

Forret: Hønsekødssuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt kylling med paprikasauce, grøntsagsmix og kartofler

Lørdag den 28. marts

Hovedret: Fynsk gullasch med surt og kryddermos

Dessert: Is med lun frugtsauce

Søndag den 29. marts

Hovedret: Braiseret svinekæber med bagte rodfrugter, skysauce og kartofler

Dessert: Æbletrifli med flødeskum

Mandag den 30. marts

Forret: Broccolisuppe med gulerodstopping

Hovedret: Forloren skinke med lys sennepssauce, broccoli og kartofler

Tirsdag den 31. marts

Hovedret: Vintergryde (skinkekød, blomkål, gulerod, løg, persille) og kryddermos

Dessert: Rødgrød med fløde