

# Menuplan februar 2024

<b>Torsdag Den 1.</b>	Forret: Hønskødssuppe med urter, mel- og kødboller Hovedret: Kogt kylling med karrysauce, broccoli og løse ris
<b>Fredag Den 2.</b>	Hovedret: Krebinet med stuvet ærter/gulerødder og kartofler Dessert: Pandekage med syltetøj
<b>Lørdag Den 3.</b>	Hovedret: Biksemad med spejlæg, rødbeder og grønt drys Dessert: Henkogt frugtsalat med mariekiks
<b>Søndag Den 4.</b>	Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, rødkål, gele og kartofler Dessert: Fløderand med kirsebærsauce
<b>Mandag Den 5.</b>	Forret: Champignonsuppe med flutes Hovedret: Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep
<b>Tirsdag Den 6.</b>	Hovedret: Chili con pollo med løse ris og cremefraiche Dessert: Abrikosgrød med fløde
<b>Onsdag Den 7.</b>	Hovedret: Revelsben med ærter og hvidløgskartofler Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker
<b>Torsdag Den 8.</b>	Forret: Risengrød med kanelukker og smørklut Hovedret: Æggekage med rodurter og rugbrød
<b>Fredag Den 9.</b>	Hovedret: Kogt fisk med hollandaisesauce, grønkålssalat og kartofler Dessert: Armeridder med syltetøj
<b>Lørdag Den 10.</b>	Hovedret: Ragout med svinekød, abrikoser og persillemos Dessert: Vaniljebudding med lun saftsauce
<b>Søndag Den 11.</b>	Hovedret: Stegt kalkun med ærter, flødesauce og paprika bådkartofler Dessert: Citronfromage med flødeskum
<b>Mandag Den 12.</b>	Forret: Legeret kalvekødssuppe med gulerodstopping Hovedret: Kogt kalv med paprikasauce, bønner og kartofler
<b>Tirsdag Den 13.</b>	Hovedret: Sprængt nakke med gule ærter, rugbrød og sennep Dessert: Æbleskiver med syltetøj
<b>Onsdag Den 14.</b>	Hovedret: Fiskelasagne med gulerods- og hvidkålssalat Dessert: Sveskegrød med fløde
<b>Torsdag Den 15.</b>	Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler Dessert: Brie med kiks og druer



# Menuplan februar 2024

<b>Fredag Den 16.</b>	Forret: Legeret gulerodssuppe med ristet kerner Hovedret: Stegt sild med løgsauce, rødbeder og kartofler
<b>Lørdag Den 17.</b>	Hovedret: Oksegryde med peber, rødvin og kartoffelmos Dessert: Tiramisu
<b>Søndag Den 18.</b>	Hovedret: Sprængt ribbensteg med stuvet blomkål og timiankartofler Dessert: Orangechokolade mousse med flødeskum
<b>Mandag Den 19.</b>	Hovedret: Boller i karry med rosiner, kokos og løse ris Dessert: Kærnemælkssuppe med rosiner
<b>Tirsdag Den 20.</b>	Hovedret: Hakkebøf m. løg, bearnaisesauce og bagte rodfrugter/kartofler Dessert: Hybensuppe med skumbolle
<b>Onsdag Den 21.</b>	Forret: Jordskokkesuppe med brødtern Hovedret: Kogt sprængt nakke med peberrodssauce, grøntmix og kartofler
<b>Torsdag Den 22.</b>	Hovedret: Forloren hare m. vildtsauce, syltet tyttebær, agurkesalat og kartofler Dessert: Ymerfromage med flødeskum og frugt
<b>Fredag Den 23.</b>	Hovedret: Stegt lever med bløde løg, sauce, asier og brasede kartofler Dessert: Appelsinbudding med chokoladeskum
<b>Lørdag Den 24.</b>	Hovedret: Enebærgryde med bagt kartoffelmos og broccoli Dessert: Æblegrød med fløde
<b>Søndag Den 25.</b>	Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler Dessert: Hindbærris
<b>Mandag Den 26.</b>	Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, rødbeder og kartofler Dessert: Henkogt fersken med flødeskum
<b>Tirsdag Den 27.</b>	Forret: Broccolisuppe med rugbrødscroutoner Hovedret: Pizza med kartoffel, ost og pesto
<b>Onsdag Den 28.</b>	Hovedret: Fiskefrikadeller, kold remouladesauce, råkost og kartofler Dessert: Jordbærgrød med fløde
<b>Torsdag Den 29.</b>	Hovedret: Brunkål med sprængt og røget flæsk, sennep og rugbrød Dessert: Pandekager med syltetøj

