Menuplan December

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
Torsdag	1	Kogt oksebryst m/peberrodsauce	Suppe m/boller
Fredag	2	Farseret svinekam m/grønt	Risengrød
Lørdag	*3*	*Lammekølle m/mintgele*	*Klatkager*
Søndag	*4*	*Buffet*	
Mandag	5	Millionbøf m/kartoffelmos	Belgiske vafler
Tirsdag	6	Paprikagryde m/ris	Fromage
Onsdag	7	Stegt sild	Æbleskiver
Torsdag	8	Kylling i krydret rød karrysauce	Tomatsuppe
Fredag	9	Mørbradgryde m/pølser & grov mos	Is
Lørdag	*10*	*Braiseret kalvebryst m/fritter*	*Rejecocktail*
Søndag	*11*	*Vildt bøf m/vindruesauce & kastanjer*	*Kræmmerhus m/flødeskum*
Mandag	12	Honningstegt kalkun m/grønt	Ostelagkage
Tirsdag	13	Stegt flæsk m/persillesauce	Frugt
Onsdag	14	Fiskefrikadeller	Broccolitærte
Torsdag	15	Tarteletter m/høns i asparges	Hønsekødsuppe
Fredag	16	Osso Buco	Ost & frugt
Lørdag	*17*	*Hamburgerryg m/grønlangkål*	*Amerikanske vafler m/sirup*
Søndag	*18*	*Amerikanske kyllinglår m/salatkartofler*	*Amerikansk æblekage*
Mandag	19	Bøf steak m/bagt kartoffel	Trifli
Tirsdag	20	Krebinetter m/stuvet grønt	Frugtgrød
Onsdag	21	Oksehaler	Pandekager
Torsdag	22	Bagt laks	Æg i cocotte & svampe
Fredag	23	Lammeculotte m/grøntsager	Risengrød
Lørdag	*24*	*And & flæskesteg "med et hele"*	*Ras a la mande*
Søndag	*25*	*Julebuffet - se opslag*	
Mandag	26	Wienerschnitzel	Gravad laks
Tirsdag	27	Kalvefrikasse	Hønsesalat
Onsdag	28	Fiskefilet m/rejer	Blomkålstærte
Torsdag	29	Sennepsstegt andelår m/ovnstegte kartofler	Rodfrugtsuppe
Fredag	30	Oksekød i strimler m/chili & ris	Rösti m/rygeost & cremefraiche
Lørdag	*31*	*Nytårsmenu - se opslag*	

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedsregning på anden side. NB VEND