

Menuplan marts



Fredag	1	Langtids stegt andelår m/løgkompot & skysauce samt pommes hasselbach
Lørdag	2	Oksekødssuppe - Butter chicken m/salsa & krydret kartofler
Søndag	3	Buffet
Mandag	4	Kalvegryderet m/kartofler a la Provence
Tirsdag	5	Frikadeller m/stuvet hvidkål & ristede kartofler
Onsdag	6	Stegte ris m/oksekød
Torsdag	7	Fiskelasagne m/spæde grøntsager
Fredag	8	Osso Buco i ratatouille m/persilleris
Lørdag	9	Enebær sauteret svinekam m/vildtsauce & kartofler - Nøddekage
Søndag	10	Hummersuppe - Oksesteg m/dijonsauce & rissoles
Mandag	11	Broget hverdagsgryde m/lammekød & blancheret ris
Tirsdag	12	Bøf Lindstrøm m/kartoffelbåde & aioli
Onsdag	13	Medister m/smørdampet spidskål & grønne kartofler
Torsdag	14	Dampet fisk m/persillesauce & hvide kartofler
Fredag	15	Ost & ananas gratineret kotelet m/ristede kartofler
Lørdag	16	Chili con Carne m/ris & kartofler - Appelsin bradepande kage
Søndag	17	Buffet
Mandag	18	Skipperlabsskov m/rødbeder & smør
Tirsdag	19	Pasta i oreganosauce m/skinke & peberfrugt
Onsdag	20	Kylling saltimbocca m/ris & kartofler
Torsdag	21	Cremet wokret m/rejer & mango samt ægnudler
Fredag	22	Ølbraiseret svineskank m/ lime & fennikel & bouillon kartofler
Lørdag	23	Paprikagryde m/pommes frites - lakrids Panna cotta
Søndag	24	Risnudelsuppe - Italienske kødboller m/citron pasta
Mandag	25	Oksekød Pie m/mango & peanuts
Tirsdag	26	Bagt skinke m/krydder Glasur & kartoffelgratin
Onsdag	27	Kinesisk grøntsagskylling m/honningristet ris
Torsdag	28	Tunmousse - Kalkundeller m/mandelpesto & ginsyltet løg & couscous
Fredag	29	Spicy påskelam m/baconbønner & pommes a la creme - Honningkage
Lørdag	30	Høns i asparges - Vaniliebagt skinke m/mild sennepssauce & marineret kartoffelsalat
Søndag	31	Påskebuffet

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

