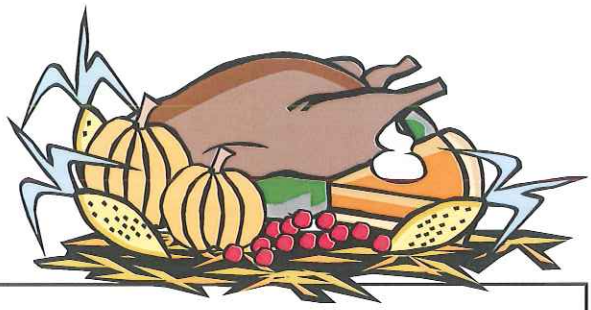
Menuplan november

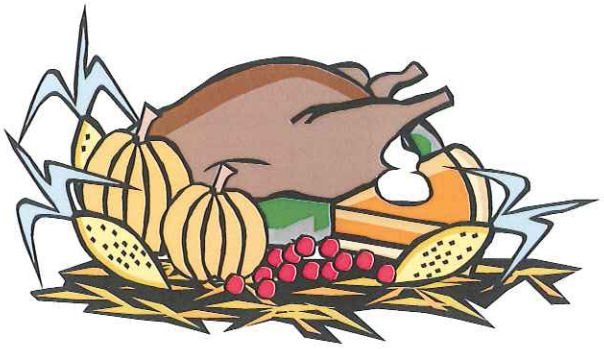


Søndag	*1*	*Buffet*
Mandag	2	Hawaii Kotelet m/banan & agurk hertil ris & karrysauce
Tirsdag	3	*Vegetar:* Tomatsuppe m/creme fraiche - Bulgur frikadeller m/grøn kartoffelmos & champignon a la creme
Onsdag	4	Peberhakkebøf m/madagascarpebersauce, halv grilltomat & brasekartofler
Torsdag	5	Hvidvins dampede laks m/flødestuvede spinat & sukker brunede kartofler
Fredag	6	Lammekølle m/ratatouillesauce, rødebede tzatziki & kartoffelbåde
Lørdag	*7*	*Husarsteg m/brun sauce, ristede grøntsager & persillekartofler - Citronfromage m/flødeskum*
Søndag	*8*	*Græskarsuppe m/ristede græskarkerner - Kalkuncyvette m/stegte grøntsager & flødekartofler*
Mandag	9	Mørbradgryde i fløde paprikasauce & ris
Tirsdag	*10*	*Mortens aften - se opslag*
Onsdag	11	Bøf Lindstrøm m/brasekartofler & kaperssauce
Torsdag	12	Fiskefrikadeller m/rejer, citronsauce & hvide kartofler
Fredag	13	Kalvesteg m/karamelliseret pærer, lys sennepssauce & safran kogte kartofler
Lørdag	*14*	*Fransk bøf m/kryddersmør, franske ærter & pommes frites - Fransk isbombe m/hakkede pistacienødder*
Søndag	*15*	*Buffet*
Mandag	16	Thai gryde m/kokosmælk, blandede grøntsager & ris
Tirsdag	17	Krebinetter m/stuvede spidskål & kogte kartofler
Onsdag	18	Gule ærter m/kogt nakkefilet & medisterpølse hertil sennep, rødbeder & rugbrød
Torsdag	19	Helstegt rødspætte m/persillesauce, dampede ærter & hvide kartofler
Fredag	20	Winerschnitzel m/citron, kapersm høvlet peberrod, benfri sild hertil brun sauce, ærter & brasekartofler
Lørdag	*21*	*Cremet jordskokkesuppe m/spæde baconstykker - Kalvesteg med sherrysauce, bagte rodfrugter & mynte kartofler*
Søndag	*22*	*Oksegullasch m/kartoffelmos & rødbeder - Is m/vafler*
Mandag	23	Jægergryde m/cocktailpøler i cremet gorgonzolasauce, ris & waldorfsalat
Tirsdag	24	*Vegetar*: Aspargessuppe m/ brød - kikærtekarry m/løg, chili, hvidløg, lyse rosiner & blomkål i cremet krydret kokossauce hertil basmatiris
Onsdag	25	Boller i selleri m/ris
Torsdag	26	Stegt torsk på braiseringsunderlag, hollandaisesauce & kartofler
Fredag	27	Forloren hare m/ribs & tyttebær, aiser, brun sauce & hvide kartofler
Lørdag	*28*	*Helstegt oksemørbrad m/kantarelsauce, spianttimbale & bagte kartoffeltoppe Panna cotta m/syltede klementiner*
Søndag	*29*	*Tunmousse - Svinekam m/kraftig karrysause, ananas & ris*
Mandag	30	Stegt kalvelever m/bløde løg, flødesauce, æblekompot & hvide kartofler

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

MORTENSAFTEN

Tirsdag den 10. november i Festsalen



ANDESTEG
m/æbler & svesker
hjemmelavet rødkål
brunede kartofler
m/kardemomme & nelliker

Æblekage m/flødeskum

Tilmelding skal ske til køkkenet
senest torsdag **den 5. november**

1. seating kl. 17.00-18.30
2. seating kl. 18.30-20.00

Tilmeldingen er bindende og ALLE der ønsker at deltage skal tilmeldes

For beboere der **ikke** er tilmeldt spiseordningen samt gæster er prisen kr. 75,00

Køkkenchefen

MORTENSAFTEN