



Menuplan Marts



Fredag	1	Fyldte tortillas m/krydret oksekød hertil avocadocreame & oreganobrød
Lørdag	2	<i>Croissant m/hjemmelavet krabbesalat - Skinkeculotte m/flødekartofler hertil appelsinsalat m/feta & blåbær</i>
Søndag	3	<i>Italiensk frokost buffet</i>
Mandag	4	Hakkebøf af rådyr m/kartofler, bagte æbler, tyttebær & vildtsauce *
Tirsdag	5	Koteletter i fad m/rød peberfrugt, ananas & champignon hertil jasmin ris
Onsdag	6	Tarteletter m/sellerifrikasse & syltede rødløg - Vegetarisk svampe & rosenkål ragout hertil en god og cremet kartoffelmos
Torsdag	7	Gratineret rødspættefilet m/grøntsager, smag af hvidvin & citron hertil rejer & persillekartofler
Fredag	8	Stegt flæsk m/persillesauce, syltede rødbeder & små kartofler
Lørdag	9	<i>Russisk aften: Borsch (vegetarisk rødebedesuppe) m/flutes - Russerdrengene *</i>
Søndag	10	<i>Ovnstegt oksecuvette m/rødvinsauce, rustikke rodfrugter & rösti - Pandekager m/syltetøj</i>
Mandag	11	Indisk karry kylling m/sauce af kokosmælk, chili & ingefær hertil blomkålsris & hakkede mandler
Tirsdag	12	Fylt gratinerede aubergine m/svinekød, quinoafør & romescosauce hertil råstegte kartofler
Onsdag	13	Kartoffel-porre suppe & sprøde ostebød m/æbler - Blomkålgratin m/brød *
Torsdag	14	Soja-æbleglaseret laks m/asiatisk agurkesalat & kokos ris
Fredag	15	Mørbradbøffer m/bløde løg, hj.lavet agurkesalt, brun sauce & løvstikke kartofler
Lørdag	16	<i>Nøddegratineret græsk farsbrød af lam hertil æble tzatziki & stegte krydrede kartoffelbåde - Pandekagelagkage m/chokolade- & vaniljecreme & flødeskum</i>
Søndag	17	<i>Spansk frokost buffet</i>
Mandag	18	Lasagne m/tomatsalat, hjemmebagt bradepandebød m/oliventapanade
Tirsdag	19	Boller i karry m/æblesalat & jasmin ris
Onsdag	20	Stegt kalvelever m/bacon, champignon, bløde løg, hvide kartofler & skysauce
Torsdag	21	Fuldkornspaneret hel rødspætte m/smørdampet spidskål, kartofler & smørsauce *
Fredag	22	Frikadeller m/stuvede hvidkål & persille kartofler
Lørdag	23	<i>Svinekæber m/flamsk øl i gryden & kartoffelmos - Chokolademousse</i>
Søndag	24	<i>Oksekødsuppe m/kød- & melboller - Sprængt oksebryst m/peberrodssauce, ærter & gulerødder samt kartofler</i>
Mandag	25	Kyllingebøf m/sursød sauce, sauteret porrer & bønnespirer samt ris
Tirsdag	26	Pariserbød m/løg, kapers, peberrod, pickles & rå æggeblomme hertil råstegte kartofler m/chilimayonaise
Onsdag	27	Persillerodssuppe m/hjemmebagt brød - Karrygryde m/røde linser, kikærter & blomkål samt jasmin ris
Torsdag	28	Fiskefrikadeller m/hytteost remoulade samt hvedkernesalat & citronsauce
Fredag	29	Farseret porrer m/ostesauce, kogte gulerødder & timian kartofler
Lørdag	30	<i>Rejecocktail m/mango samt flutes - Kalveculotte m/tun-kaperssauce, ratatouille & små stege kartofler</i>
Søndag	31	<i>Svinemedaljon m/bacon, grøn pebersauce, sauteret grønt & pommes Anna - Frugtsalat m/små krokante chokoladestykker</i>