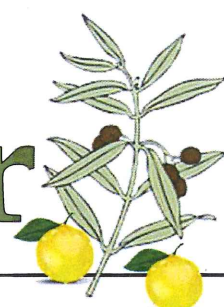




Menuplan september



Søndag	1	Buffet m/kolde & lune retter
Mandag	2	Stegt kalvelever m/bløde løg & brun sauce hertil æblemos & kartofler
Tirsdag	3	Spaghetti carbonara m/bacon & kylling hertil hjemmebagt bradepandebrød
Onsdag	4	Kødboller i stuvede selleri hertil persillekartofler & et godt brød
Torsdag	5	Sejfilet m/brunet smør & dagens kartoffel samt marineret rødbeder & æbler *
Fredag	6	Oksekød i østerssauce m/champignon, porre & gulerod hertil stegte ris
Lørdag	7	Hyldeblomstmarineret nakkesteg m/skysauce, glaseret rosenkål, surt & sødt samt dagens kartoffel - Citronfromage m/flødeskum
Søndag	8	Snitte m/gravad laks - Pestoglaseret skinke m/stegte æbler & pebermix hertil ovnbagte kartoffel-pastinakmos
Mandag	9	One pot mexicansk gryderet m/hakket oksekød, masser af grøntsager & ris
Tirsdag	10	Cremet spinatsuppe toppede m/stegt æg - Bagt kartoffel m/svamperagout
Onsdag	11	Kyllingefrikadeller m/feta, rødløg & spinat hertil paprikasauce & pasta
Torsdag	12	Skindstegt laks på cremet citron-estragon spidskål hertil bulgursalat
Fredag	13	Hvidkålsdolmer m/brun sauce, aiser & tyttebær samt hvide kartofler
Lørdag	14	Gullasch m/kartoffelmos - Sensommertærte m/citroncreme & flødeskum *
Søndag	15	Buffet m/kolde & lune retter
Mandag	16	Koteletter i kokos-karrysauce m/porrer, æbler & ananas hertil fuldkornsrís & mangochutney
Tirsdag	17	Krebinetter anrettet på kartoffelmos m/ærter & persillesmørsauce
Onsdag	18	Biksemad m/lynsyltet rødbeder & rødløg hertil spejlæg
Torsdag	19	Luksus stjernesnud m/stegt fisk, røget laks, rejer & asparges hertil hjemmelavet skaldyrsdressing & hjemmebagt brød
Fredag	20	Karrykrydret lammespyd m/abrikos hertil bulgursalat & tzatziki
Lørdag	21	Jordkoksuppe m/bacon - Kalveculotte m/grøn pebersauce, bagte rodfrugter & hasselback kartoffel
Søndag	22	Forloren hare m/brun sauce, ribsgele & kogte kartofler - Hindbærmousse på sprød kiksebund
Mandag	23	Nøddestegt kyllingebryst m/kokos-paprikasauce & grøntsags spaghetti
Tirsdag	24	Shephards Pie m/gulerod, bladselleri, timian & rødvin hertil gratineret kartoffelmos m/parmesan & pankorasp
Onsdag	25	Bagt hvidløgssuppe m/kartofler & blomkål - Grøn mousaka hertil tomatsalat m/krydderurter & mozzarella samt græsk olivenbrød *
Torsdag	26	Fiskefrikadeller m/hjemmelavet remoulade, råkost & stegte kartoffelbåde
Fredag	27	Paneret skinkeschnitzel m/champignon a la creme hertil kartoffeltoppe & stegte peberfrugter i strimler
Lørdag	28	Den ultimative bœf bearnaise m/timianstegt tomat & fritter - Æbletrifli m/kiks & brændt marengs
Søndag	29	Enebærgryde m/svinekød hertil små gulerødder, sukkerærter & kartoffelmos - Mandelkage m/kaffekanelcreme
Mandag	30	Chili con carne m/rís hertil creme fraiche & hjemmebagt brød *

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

