

# Menuplan oktober

Fredag	1	Kalkuntournedos m/baconristede bønner hertil champignonsauce & pasta
Lørdag	2	<i>Krydret lammeragout m/abrikos &amp; rødløg hertil persillekartoffelmos - Rødgrød m/fløde</i>
Søndag	3	<i>Oksesteg m/brun sauce &amp; grøntsager hertil kogte kartofler samt surt &amp; sødt - Chokolademousse m/flødeskum &amp; ristede mandelflager</i>
Mandag	4	Glaseret kødboller i sojaglace m/sesamfrø hertil nudler & hvidkålssalat
Tirsdag	5	Koteletter i vildtsauce hertil stegte kartofler & grønkålssalat m/feta & dadler
Onsdag	6	Bagt kulmule på bund af pandestegt spidskål hertil kartofler & smørsauce
Torsdag	7	Grøn gryde m/timian & citron hertil spaghetti & hjemmebagt foccacia
Fredag	8	Peberhakkebøf m/cognacflødesauce, grønne bønner & sprøde fritter
Lørdag	9	<i>Rødvinsbraiseret kalvehaler m/grøntsager &amp; skysauce hertil kartoffelmos - Blåbær is m/sprøde nougarvafler</i>
Søndag	10	<i>Frokostplatte m/sild, fiskefilet, røget laks samt lunt &amp; ost hertil dagens kage</i>
Mandag	11	Revelsben m/brun sauce & kartofler hertil hjemmelavet agurkesalat
Tirsdag	12	Thai fiskefrikadeller m/asiatisk agurkesalat & kokos-citongræsmarineret nudler
Onsdag	13	Burger m/sprød romainesalat, rødbedebøf & chilimayo hertil pommes frites
Torsdag	14	Luksus biksemad m/ærter & bearnaisesauce samt purløg & syltede rødbeder
Fredag	15	Krebinet m/stuvet hvidkål & kogte gulerødder hertil kartofler & kanel
Lørdag	16	<i>Blomkål &amp; rejecocktail - Grydestegt svinemørbrad m/glaseret rødbeder, kartoffelpure &amp; svampesauce</i>
Søndag	17	<i>Ribbensteg m/brun sauce, rødkål &amp; kogte kartofler - Æblekage m/flødeskum</i>
Mandag	18	Luksus stjernesnud m/stegt fisk, røget laks, rejer, asparges & syltede rødløg
Tirsdag	19	Boller i karry m/jasminris hertil mangochutney & æble-hvidkålssalat
Onsdag	20	Kartoffelfrikadeller m/grov coleslaw af spinat, gulerod & hvide bønner
Torsdag	21	Stegt flæsk m/persillesauce & kogte kartofler hertil syltede rødbeder
Fredag	22	paprikastegt kylling bagt i ovn m/estragonfløde hertil kartoffelragout
Lørdag	23	<i>Snitte m/laks - Forloren hare m/brun sauce, kartofler samt surt &amp; sødt</i>
Søndag	24	<i>Frokostplatte m/sild, fiskefilet, æg m/rejer samt lunt &amp; brie hertil dagens kage</i>
Mandag	25	Lasagne fra Bologna m/italiensk kødsauce & bechamelsauce samt tomatsalat
Tirsdag	26	Stegt kylling i sursød sauce m/forårsløg, rød peber, ærter & bambusskud hertil ris
Onsdag	27	Brændende kærlighed m/bacon & løg bagt i ovn m/smør anrettet på kartoffelmos & drysset m/purløg
Torsdag	28	Spaghetti m/tomatsauce, hjemmelavet pizzasnegle & blåbærristede rosenkål
Fredag	29	Saftige koteletter m/stegte æbler i æblesky hertil kogte kartofler & bønner
Lørdag	30	<i>Jordkoksuppe - Honningbagt laks m/groft hakket cashewnødder, persille, fennikel &amp; citronskal hertil bagte kartoffelskiver m/fetacreme &amp; bacon</i>
Søndag	31	<i>Ovnstegt nakkefilet m/citron &amp; hvidløg hertil kartoffelsaute &amp; skysauce - Frisk frugt m/råceme</i>

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

