

# Menuplan november



Mandag	1	Fransk pølseret m/rød peber, aubergine & squash samt timian & purløg
Tirsdag	2	Laksefrikadeller m/hollandaisesauce hertil dampede broccoli & safranris
Onsdag	3	Sprøde grøntsager, stegt tofu m/peanutsbuttersauce hertil nudler & flutes
Torsdag	4	Sennepskotelet m/persillecrunch hertil cremet dijonsauce & mandelkartofler
Fredag	5	Bøfsandwich i sprød bolle m/brun sauce, bløde løg, syltede agurk, rødbede, ketchup & remoulade samt ristede løg
Lørdag	6	<i>Supreme af kylling m/sprødt skind hertil kantarel a la creme &amp; ærter samt løvstikkekartofler - Citronfromage</i>
Søndag	7	<i>Frokosttallerken: Marineret sild m/løg, røget laks m/purløgscreme, æg&amp;rejer m/mayonaise, rødspættefilet m/remoulade, kamsteg m/rødkål samt ost.</i>
Mandag	8	Frikadeller m/stuvet spidskål, honningbagte gulerødder & timiankartofler
Tirsdag	9	Ovnbagt rødspættefilet på flødestuvede porrer hertil kogte kartofler
Onsdag	10	<b>Mortens aften - se opslag</b>
Torsdag	11	Ristede medister på grøn ærtepure toppet m/karrycreme hertil stegte kartofler
Fredag	12	Stegt svinekød i sursød sauce m/spæde grøntsager & ananas hertil kogte ris
Lørdag	13	<i>Roastbeef m/bearnaisesauce, haricots vert &amp; hasselback - Appelsinfromage</i>
Søndag	14	<i>Vichyssoise: fransk suppe m/porrer &amp; kartofler Coq au vin &amp; puree de pommes de terre</i>
Mandag	15	Ægte italiensk legeret spaghetti Carbonara m/løg, bacon & parmesan
Tirsdag	16	Brændende kærlighed på den sunde måde m/stegte vitaminrige rodfrugter
Onsdag	17	Fiskegryde a la thai m/torsk & rejer hertil brune ris samt hjemmebagt flutes
Torsdag	18	Wienerkarbonader m/dreng hertil brasede kartofler, ærter & lidt smørsauce
Fredag	19	Millionbøf af svinekød ristet af i karry hertil jasminris & ananassalsa
Lørdag	20	<i>Glaseret skinke m/grønlangkål hertil to slags kartofler - Honningkagehjerter</i>
Søndag	21	<i>Frokosttallerken: Marineret sild m/karrysalat, røget laks m/æggestand, rødspættefilet m/remoulade, æbleflæsk, leverpostej &amp; friturestegt camembert</i>
Mandag	22	Grydestegt kyllingeoverlår m/skysauce, hjemmelavet agurkesalat & kartofler
Tirsdag	23	Proteinfyldt æggekage m/blomkål, grønkål, spinat & salatost hertil flutes
Onsdag	24	Stor pariserbøf m/klassisk tilbehør på ristet toast
Torsdag	25	Mixet salat m/sesam & kokosstegt laks hertil hvidløgsdressing & spinatbrød
Fredag	26	Vildtsvinebøffer m/brombørsauce & bagte rodfrugter hertil brasekartofler
Lørdag	27	<i>Høsekødssuppe m/kød- &amp; melboller - Tarteletter m/høns i asparges</i>
Søndag	28	<i>Oksegryde i rødvinssauce m/spæde grøntsager &amp; kartoffelmos - Lagkage m/mocaccacreme &amp; valnødder</i>
Mandag	29	Tortelini m/spinat i tomatflødesauce anrettet m/friteret grønkål & spejlæg
Tirsdag	30	Kyllingekotelet m/karamelliseret ovnbagte kartofler m/mandler & rødløg

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

