



Menuplan Marts



Tirsdag	1	Stegt flæsk m/persillesauce & hvide kartofler hertil syltede rødbeder
Onsdag	2	Kogt torskerogn toppet m/rødbeder i juilenne hertil kaspersauce & kartofler
Torsdag	3	Frikadeller m/stuvet bladspinat hertil spæde gulerødder samt dagens kartoffel
Fredag	4	Tacoskaller m/mexicansk krydret oksekød hertil tomatsalsa & guacamole
Lørdag	5	<i>Løgsuppe m/ristede ostebrod - Gammeldags bœf stroganoff m/kartoffelmos</i>
Søndag	6	<i>Kylling i sursød peberrodssauce hertil dampede broccoli & kogte kartofler - Citronfromage</i>
Mandag	7	Bœf Lindstrøm m/tyttebærsauce & brasekartofler hertil svenske søde ærter
Tirsdag	8	Spaghetti m/cremet parmesansauce toppede m/stegte svampe & grøntsager
Onsdag	9	Kødboller i karrysauce hertil jasminris & hot mangochutney
Torsdag	10	Stegt kalvelever m/bløde løg & flødesauce hertil kartofler samt agurkesalat
Fredag	11	Kyllingekotelet m/kantaralsauce hertil stegt rosenkålssalat & timiankartofler
Lørdag	12	<i>Stegt laks på ærtepure toppede m/smørbagte hele hvidløg hertil dijonkartofler - Gulerodskage m/frosting</i>
Søndag	13	<i>Frokost: Tapastallerken m/kold gazpacho shot - Indbagte rejer m/aioli - Hot wings - Bruschetta m/tunmousse - Røsti m/røget laks & peberrod - Blinis m/Saint Agur & appelsinmarmelade - Bare rolig der er også lidt sødt til kaffen.</i>
Mandag	14	Nøddepostej m/cremet mandelsauce hertil luftig kartoffelmos m/parmesan
Tirsdag	15	Panang karry m/kalkun i strimler & spæde grøntsager hertil kogte hvide ris
Onsdag	16	Mellemøstlig millionbœf af lam m/spinat hertil bulgur & hvidløgsyoghurt toppede m/ristede pinjekerner
Torsdag	17	Citronstegt torsk på gulerodspure m/vinaigrettesauce hertil bagt kartoffel
Fredag	18	Skipperlabskovs toppede m/purløg hertil rugbrød, smør & rødbeder
Lørdag	19	<i>Italiensk kalveschnitzel m/champignon a la creme hertil kogt pasta - Mandelis m/amaretto</i>
Søndag	20	<i>Helstegt svinemørbrad m/lys pebersauce, dampet broccoli & stegte kartofler - Rødgrød m/fløde & ristede mandelflager</i>
Mandag	21	Pariserbœf m/pickles, løg, kapers, peberrod & rødbeder samt rå æggeblomme
Tirsdag	22	Skindstegt kulmule på blomkålpure hertil appelsinpesto & stegte kroetter
Onsdag	23	Chili sin carne m/ris hertil nachos & hvidløgsdressing samt limefrugt
Torsdag	24	Karbonader m/stuvet ærter & gulerødder hertil brasekartofler
Fredag	25	Ovnstegt kyllingebryst m/panko-ost panade hertil sursød sauce & ananasris
Lørdag	26	<i>Crement muslingesuppe m/flutes - Kalvekotelet m/trøffelsmør hertil gnocchi m/pesto</i>
Søndag	27	<i>Klassisk frokosttallerken: Marineret sild m/løg - Gravad laks m/rævedressing - Fiskefilet m/remoulade & citron - Lun mørbradbœf m/bløde løg samt Fransk brie</i>
Mandag	28	Rodfrugt biksemad m/spejlæg hertil creme fraiche dressing m/honning
Tirsdag	29	Forloren hare m/brun sauce hertil dampede kartofler & ribsgele
Onsdag	30	Crab cakes (krabbefrikadeller) m/spicy mayo & råstegte kartoffelbåde
Torsdag	31	Pasta m/luksus-bolognese m/pancetta, krydderurter & rødvin samt parmesan