

Menuplan november



Tirsdag	1	Citronstegte kyllingelår serveres m/bagte gulerødder, rucola, mynteblade & rosiner hertil kartoffelbåde & parmesan-avocado mayonnaise
Onsdag	2	Nakkekotelet i sennepssauce m/årstidens grøntsager & tiamianstegte kartofler
Torsdag	3	Stegt Brosme på stuede porrer toppede m/ristet bacon & dagens kartoffel
Fredag	4	Pariserbøf m/kapers, peberrod, løg, rødbeder, pickles & rå æggeblomme
Lørdag	5	<i>Enebærgryde serveres m/bagt kartoffelmos i cocotte m/hasselnødder - Hjemmebagte rosinboller & varm kakao m/flødeskum</i>
Søndag	6	<i>Frokost fra kl. 14-17: Spansk tapas tallerken samt lidt kage til kaffen</i>
Mandag	7	Brændende kærlighed m/bacon & løg hertil syltede rødbeder i tern & purløg
Tirsdag	8	Broccolideller m/krydrede tomatsauce serveres m/spaghetti & spidskålssalat
Onsdag	9	Stjernesked de Luxe m/stegt fisk, røget laks, rejer, asparges, dressing & citron
Torsdag	10	Mortens aften: Andesteg serveres m/hvide, brunede & franske kartofler samt andesauce & rødkål - Gammeldags æblekage m/flødeskum
Fredag	11	Fransk tema weekend: Migonbøffer af gris serveres m/pommes Anna samt klassisk fransk ratatouillesauce
Lørdag	12	<i>Fransk tema weekend: Fransk løgsuppe serveres m/ostegratinerede toastbrød Rørt tatar serveres m/rå æggeblomme, kartoffelfritter & aioli</i>
Søndag	13	<i>Fransk tema weekend: Boeuf Bourguignon serveres m/puree - Gateau Marcel</i>
Mandag	14	Biksemad bare uden kød men med masser af grøntsager, spejlæg & rødbeder
Tirsdag	15	Boller i selleri serveres m/dampede kartofler toppede m/hakket persille
Onsdag	16	Stegt flæsk m/persillesauce anrettede m/kogte kartofler & syltede rødbeder
Torsdag	17	Hvidløgsstegte tigerrejer serveres m/stegte ris, urter i julienne & sursød sauce
Fredag	18	Hakkebøf m/bløde løg, brun sauce & kartofler hertil hjemmelavet agurkesalat
Lørdag	19	<i>Glaseret landskinke serveres m/flødekartofler - Honningkagehjerter</i>
Søndag	20	<i>Frokost fra kl. 14-17: Sild m/karrysalat, fiskefilet m/remoulade & citron, æg & rejer, lune frikadeller m/rødkål & skiveost samt lagkage til kaffen</i>
Mandag	21	Hjemmelavet falafel serveres m/chiliristede kartofler & tahindressing
Tirsdag	22	Medister serveres m/stuede spidskål, brunede kartofler, rødbeder & sennep
Onsdag	23	Pasta m/stegt laks, cremet citronsauc m/babyspinat hertil revet parmesanost
Torsdag	24	Risengrød m/smør & kanel - Fyldig grønkålssalat
Fredag	25	Pankopaneret crispy chicken m/spæde grøntsager, sursød sauce & stegte ris
Lørdag	26	<i>Jordkokkesuppe m/ristet æbletern - Lammepaprikagryde m/squash & kartofler i tern</i>
Søndag	27	<i>Ribbensteg n/sprød svær serveres m/brun sauce, rødkål & dampede kartofler - Kanelbagte Gråsten æbler serveres m/råcreme</i>
Mandag	28	Fiskedeller serveres m/krydderurterremoulade & smørstegte kartofler m/dild
Tirsdag	29	Sunde hotdogs m/ristet pølser serveres i romainesalatblad m/honningsyltet rød spidskål, ristede løg, agurketern & basilikumcreme & brøndkarse
Onsdag	30	Karbonader serveres m/blomkålsgatin & brunet smør samt persillekartofler

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

