



# Menuplan februar



<b>Onsdag</b>	<b>1</b>	<b>Paneret selleribøf serveres m/aspargeskartofler &amp; vegetarisk brun sauce</b>
<b>Torsdag</b>	<b>2</b>	<b>Kyllingefilet i cremet valnøddesauce m/grønne druer hertil ristede kartofler</b>
<b>Fredag</b>	<b>3</b>	<b>Nakkekoteletter i paprikasauce m/bacon &amp; porrer hertil serveres jasminris</b>
<b>Lørdag</b>	<b>4</b>	<i>Kørvelsuppe m/smilende æg &amp; flutes - Rødvinsbraiseret svinekæber i god sauce m/grøntsager hertil kartoffelmos</i>
<b>Søndag</b>	<b>5</b>	<i>Søndagsfrokost: Hjemmelavet porresild, Rejesalat, Skinke m/italiensk salat &amp; Lune frikadeller m/kartoffelsalat, Ost &amp; druer samt Æbletærte</i>
<b>Mandag</b>	<b>6</b>	<b>Stor pariserbøf m/pickles, peberrod, løg, kapers, rødbeder &amp; æggeblomme</b>
<b>Tirsdag</b>	<b>7</b>	<b>Pasta m/parmesanflødesauce, bagte cherrytomater, babyspinat &amp; sojabønner</b>
<b>Onsdag</b>	<b>8</b>	<b>Wok m/kylling &amp; grøntsager serveres m/jasminris samt sursød karrysauce</b>
<b>Torsdag</b>	<b>9</b>	<b>Bagt torsk serveres m/stegte rødbeder, peberrodssauce &amp; små dildkartofler</b>
<b>Fredag</b>	<b>10</b>	<b>Wienerkarbonader serveres m/"dreng", brun sauce, ærter &amp; brasekartofler</b>
<b>Lørdag</b>	<b>11</b>	<i>Fyldig ungarsk gullashsuppe serveres m/hjemmebagt brød - Dessertbombe Slikasparges anrettet m/vamrøget laksesalat &amp; æggevinaigrette -</i>
<b>Søndag</b>	<b>12</b>	<i>Mørbradbøf serveres m/champignon a la creme, harticots verts &amp; aspargeskartofler</i>
<b>Mandag</b>	<b>13</b>	<b>Proteinrige grøntsager i pikantsauce serveres m/spaghetti &amp; hjemmebagt brød</b>
<b>Tirsdag</b>	<b>14</b>	<b>Dampet mørksej på bund af smørsauteret spinat &amp; knoldselleri hertil cremet sennepssauce samt dagens kartoffel</b>
<b>Onsdag</b>	<b>15</b>	<b>Bøf Lindstøm serveres m/brun sauce, ærter &amp; brasekartofler samt tyttebær</b>
<b>Torsdag</b>	<b>16</b>	<b>Italiensk spaghetti carbonara m/bacon i cremet sauce toppede m/parmesan</b>
<b>Fredag</b>	<b>17</b>	<b>Hamburgerryg m/stuvet spidskål &amp; persillekartofler hertil serveres sennep</b>
<b>Lørdag</b>	<b>18</b>	<i>Rejecocktail - Oksegryderet m/årstidens grøntsager hertil serveres løse ris</i>
<b>Søndag</b>	<b>19</b>	<i>Søndagsfrokost: Marineret sild m/karrysalat, Gravad laks m/rævesuce, Fiskefilet m/remoulade &amp; citron, Roastbeef m/remulade &amp; ristet løg, Hønsesalt m/bacon samt ost &amp; gulerodskage</i>
<b>Mandag</b>	<b>20</b>	<b>Gule ærter serveres m/sprængt svinebryst &amp; medister hertil sennep, rødbeder &amp; kernerugbrød</b>
<b>Tirsdag</b>	<b>21</b>	<b>Thai fiskefrikadeller m/spicy agurkesalat serveres m/sursød sauce &amp; ris</b>
<b>Onsdag</b>	<b>22</b>	<b>Hjerter i flødesauce serveres m/kartoffelmos &amp; grøntsager samt ribsgele</b>
<b>Torsdag</b>	<b>23</b>	<b>Grøntsagsbiksemad m/spejlæg, syltede rødbeder, ketchup &amp; rugbrød</b>
<b>Fredag</b>	<b>24</b>	<b>Fredagsbar: Clubsandwich m/stegt kylling, sprød bacon, ananas, mixsalat &amp; karrydressing serveres m/pommes frites &amp; chili mayonnaise</b>
<b>Lørdag</b>	<b>25</b>	<i>Cremet fiskesuppe m/hvid fisk - Tarteletter m/rejer &amp; asparges pyntet m/dild</i>
<b>Søndag</b>	<b>26</b>	<i>Ribbensteg m/brun sauce, rødkål &amp; kartofler - fastelavnsboller m/hindbærskum</i>
<b>Mandag</b>	<b>27</b>	<b>Brændende kærlighed m/stegte løg &amp; bacontern hertil syltede rødbeder</b>
<b>Tirsdag</b>	<b>28</b>	<b>Spaghetti m/kødboller i tomatsauce hertil hjemmebagt brød &amp; parmesanost</b>

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30