



# Menuplan Marts



Onsdag	1	Vegetarisk afrikansk gryderet m/couscoussalat & hjemmebagt grydebrød
Torsdag	2	Kogt torskeræg m/sennepssauce & aspargeskartofler hertil rødbedevinaigrette
Fredag	3	Stegt kyllingebryst m/skind serveres m/brun sauce, kartofler & agurkesalat
Lørdag	4	<i>Kalveragout m/grøntsager serveres på bagt kartoffelmos - Cheesecake i glas toppet m/kirsebærcoulis</i>
Søndag	5	<i>Skinkeculotte serveres m/champignonsauce, nye forårsløg &amp; dagens kartoffel - Frugtsalat m/råcreme serveres i dessertglas</i>
Mandag	6	Vegetarisk bolognese serveres m/grønsagskogt spaghetti toppet m/parmesan
Tirsdag	7	Fiskefrikadeller serveres m/spinat a la creme & sesamstegte kartofler
Onsdag	8	Stegt flæsk m/persillesauce serveres m/kogte kartofler & syltede rødbeder
Torsdag	9	Klassisk oksekødslasagne m/grønt serveres m/tomatsalat & hvidløgsbrød
Fredag	10	Skaftkotelet tilberedt i ovn m/pommes duchesse hertil cherrytomatsauce
Lørdag	11	<i>Luksus tarteletter m/fasan &amp; lidt fra den danske skovbund serveres i en god cremet stuvning hertil stegte kartofler - Ymerfromage m/solbærkompot</i>
Søndag	12	<i>Søndagsfrokost: Karrysild - 2 stk. uspecificeret smørrebrød samt ost &amp; kage</i>
Mandag	13	Forloren hare m/bacon serveres m/brun sauce, ærter & persillekartofler
Tirsdag	14	Vegetarisk Panang karry m/grøntsager i kokosmælk serveres m/stegte ris
Onsdag	15	Stegte tigerrejer m/grøntsager serveres m/sursød sauce & kogt spaghetti
Torsdag	16	Medisterpølse serveres m/sønderjysk hvidkål & ovnkartofler hertil rødbeder
Fredag	17	Peberhakkebøf serveres m/pebersauce, harticots vert & stegte kartofler
Lørdag	18	<i>Bøf saute stroganoff anrettet på kartoffelpure - Pandekager m/orangecreme</i>
Søndag	19	<i>Flæskesteg m/rødkål, brun sauce &amp; kartofler - Æblegrød m/citronfløde</i>
Mandag	20	Pankopaneret torsk på bund af sursød kålsalat serveres m/fritter & tatarsauce
Tirsdag	21	Gratineret pasta m/ovnstegt kylling, bacon, spinat, peberfrugt & mascarpone
Onsdag	22	Boller i selleri: klassisk dansk middagsret af kogte svinekødboller & tern af knoldselleri serveres m/persillekartofler
Torsdag	23	Indisk dhal serveres m/raita & kogte ris m/karry toppet m/frisk koriander
Fredag	24	Karbonader serveres m/lys vindrueflødesauce hertil luftig jordskokpure
Lørdag	25	<i>Gammeldags fyldig hvidkålssuppe m/svinekød, kartofler &amp; grønnsager hertil serveres hjemmebagt hvidløgsflutes &amp; smør - Pandekager m/appelsincreme</i>
Søndag	26	<i>Frokost fra kl. 14-17: Marineret sild - Røget laks m/purløgscreme - Dyrlægens natmad - Æggekage m/bacon - Fiskefilet m/remoulade samt brie m/druer</i>
Mandag	27	Undgå madspild: Biksemad serveres m/spejlæg & syltede rødbeder
Tirsdag	28	Skindstegt kuller serveres m/slikasparges, ærter & hollandaisesauce hertil ris
Onsdag	29	Rødbedetærte m/rødløg, timian & gedeost serveres m/chilibagt bagekartoffel
Torsdag	30	Kylling i sursød sauce en klassisker fra kinagrillen m/grøntsager & jasminris
Fredag	31	Skipperlabskovs serveres m/purløg hertil syltede rødbeder, rugbrød & smør

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30