

# Menuplan

## APRIL



Lørdag	1	<i>Nakkefilet a la Osso Buco m/bagt kartoffelmos m/trøffelolie hertil gremolata Chokoladekage toppede m/amaretto creme</i>
Søndag	2	<i>Skagen toast m/rejesalat - Oksecuvette serveres m/pebersauce, spinat- timbale samt ovnkartofler m/timian</i>
Mandag	3	<i>Italiensk ragout bianco-hvid kødsauce serveres m/spaghetti &amp; parmesanost</i>
Tirsdag	4	<i>Vegetarisk krydret kartoffel curry m/kokosmælk, ærter, grønkål &amp; jasminris</i>
Onsdag	5	<i>Frikadeller serveres m/brun sauce &amp; kogte kartofler hertil hjemmelavet surt</i>
Torsdag	6	<i>Tunmousse m/brød - Påskelam serveres m/rosmarinsky &amp; kartoffelpurè anrette m/lidt grønne oliven &amp; soltørret tomater</i>
Fredag	7	<i>Påskeskinke serveres m/pommes a la creme - Lemon fool m/marengsbund</i>
Lørdag	8	<i>Appelsinbagt laks m/granatæble serveres m/sesambagte bønner, safranris samt hollandaisesauce - Hjemmebagt kringle m/æbler &amp; rosiner</i>
Søndag	9	<i>Snitte m/gravad laks - Ribbensteg m/brun sauce, kartofler &amp; rabarberkompot Gulerodskage</i>
Mandag	10	<i>Påskefrikasse m/kylling, spæde grøntsager i sauce velouté hertil små kartofler - Fuglereder m/passionsfrugtcreme &amp; små påskeæg</i>
Tirsdag	11	<i>Rødbedebøf m/svampesauce serveres m/bagt persillerod &amp; stegte kartofler</i>
Onsdag	12	<i>Lækker fortolkning af svensk pølseret i tomat-paprikasauce toppede m/purløg</i>
Torsdag	13	<i>Fiskefrikadeller serveres m/flødestuvede bladspinat hertil aspargeskartofler</i>
Fredag	14	<i>Wienerkarbonade serveres m/"pige", brun sauce, ærter, &amp; brasede kartofler</i>
Lørdag	15	<i>Kalveculotte serveres m/cognacsauce, baconkartofler &amp; ristede druer - Chokolademousse toppede m/flødeskum &amp; hakkede mandler</i>
Søndag	16	<i>Mørbradgryde i paprikasauce serveres m/kogte ris - Bradepandekage</i>
Mandag	17	<i>Pandestegt kyllingebryst m/estragonsauce &amp; rabarberkompot hertil kartofler</i>
Tirsdag	18	<i>Kartoffelgryde m/persillerødder &amp; porrer serveres m/stegt medisterpølse</i>
Onsdag	19	<i>Skindstegt kuller anrettet på slikasparges hertil citronsauce &amp; dildkartofler</i>
Torsdag	20	<i>Blandet grøntsagsmos serveres m/stegte rosenkål &amp; karryristede kikærter</i>
Fredag	21	<i>Tacos m/mexicansk krydret oksekød, tomatsalsa, cheddar- &amp; avocadodip</i>
Lørdag	22	<i>Hamburgerryg m/peberrodssauce, smørstegte rosenkål hertil persille- kartofler - Appelsinris m/flødeskum</i>
Søndag	23	<i>Frokostplatte: Marineret sild, fiskefilet m/remoulade, rullepølse m/sky, skinkesalat, brie m/druer samt chokolade til kaffen</i>
Mandag	24	<i>Spaghetti m/små mørbradbøffer, rød peberfrugt &amp; skukkerærter i tomatsauce</i>
Tirsdag	25	<i>Citron- &amp; persillebagt rødspættefilet i aspargessauce m/rejer &amp; små kartofler</i>
Onsdag	26	<i>Mellemøstlig falafel serveres m/bulgur, auberginesalat m/tahindressing &amp; brød</i>
Torsdag	27	<i>Biksemad m/kød &amp; kartofler serveres m/spejlæg samt klassisk tilbehør</i>
Fredag	28	<i>Koteletter i fad m/bacon &amp; cocktailpølser serveres i cremet karrysauce hertil jasminris</i>
Lørdag	29	<i>Krydret tærte m/lam &amp; spinat serveres m/bagt kartoffel &amp; hvidløgsdressing Ymerfromage m/frugtsauce</i>
Søndag	30	<i>Flæskesteg m/brun sauce, rødkål &amp; kartofler - Æblekage m/flødeskum</i>

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30