



Menuplan september



Fredag	1	Stegt kyllingbryst serveres m/champignon a la creme, haricots verts & pasta garneret m/ristet baconern
<i>Lørdag</i>	<i>2</i>	<i>Lammefrikassè m/grøntsager serveres m/dildkartofler - Abrikostrifli</i>
<i>Søndag</i>	<i>3</i>	<i>Rejecocktail m/brød - Grydestegt rullesteg (sovsen er et kapitel for sig selv) det hele serveres m/kogte kartofler, asier & tyttebærsyltetøj</i>
Mandag	4	Gratineret mørksej m/porrer i stærk kokos-karry sauce serveres m/jasminris
Tirsdag	5	Tarteletter m/smørristede svampe & squash serveres m/brasede kartofler & råsyltede tranebær
Onsdag	6	Birgittes hjemmelavet frikadeller m/stuvet hvidkål & krydderurtekartofler
Torsdag	7	Nakkekoteletter stegt i ovn m/pommes duchesse hertil serveres paprikasauce
Fredag	8	Pulled chicken burger m/barbecue sauce, coleslaw, fritter & chili mayo
<i>Lørdag</i>	<i>9</i>	<i>Sorte gryde m/oksestrimler & spæde grøntsager serveres m/timiankartofler - Hvid chokolademousse m/hindbærkompot & nødder</i>
<i>Søndag</i>	<i>10</i>	<i>Frokost kl. 14-17: To slags sild, halvt æg m/rejer, skinkesalat, lun leverpostej, små deller, fiskefilet m/remoulade, friturestegt camembert m/solbærsyltetøj</i>
Mandag	11	Wienerkarbonader serveres m/"dreng", brun sauce, ærter & brasede kartofler
Tirsdag	12	Dampet skærising serveres m/dildsauce, safrankogt pastinak & kartofler
Onsdag	13	Kødfri kartoffelfrikadeller m/gulerod serveres m/flødestuvet bladspinat
Torsdag	14	Asiatisk karamelliseret svinekød serveres m/sojasauce, brune ris & forårsløg
Fredag	15	Sprængt kylling serveres m/peberrodssauce, gulerødder, ærter & kartofler
<i>Lørdag</i>	<i>16</i>	<i>Ungarsk gullasch serveres m/kartoffelmos - Chokoladecake m/moccacreme</i>
<i>Søndag</i>	<i>17</i>	<i>Flæskesteg m/brun sauce, rødkål & to slags kartofler - Æbletrifli m/makroner</i>
Mandag	18	Stegte ris m/rejer, edamemebønner, gulerødder & forårsløg i sød chilisauce
Tirsdag	19	Spaghetti carbonara m/bacon serveres m/parmesan & hjemmebagt flutes
Onsdag	20	Medisterpølse serveres m/stuvet spidskål, dagens kartoffel & to slags sennep
Torsdag	21	Vegetarisk brændende kærlighed m/løg & ristede persillerødder toppet m/syltede rødbeder i tern samt snittet forårsløg i ringe
Fredag	22	Mørbradbøffer m/bløde løg, pandesauce & agurkesalat hertil kogte kartofler
<i>Lørdag</i>	<i>23</i>	<i>Kalveculotte m/grøn pebersauce serveres m/bagte hvidløg & ovnkartofler - Ananasfromage m/flødeskum</i>
<i>Søndag</i>	<i>24</i>	<i>Frokost kl. 14-17: Marinert sild på knust kartoffel m/creme fraiche, kapers, rødøløg & dild - Røget laks m/røræg - Hønsesalat på ananasring - Fiskefilet m/rejer & ciron - to slag ost m/druer</i>
Mandag	25	Forloren hare m/bacon serveres m/brun sauce, kogte kartofler & ribsgele
Tirsdag	26	Soja-ingefær stegt torsk serveres m/spæde grøntsager, sursød sauce & jasminris
Onsdag	27	Spaghetti serveres m/stegte grøntsager, chiliristede mandler & hvidløgsoleie
Torsdag	28	Stegt flæsk serveres m/persillesauce, kogte kartofler hertil syltede rødbeder
Fredag	29	Mexicansk risret m/oksekød serveres m/cheddar, creme fraiche & nachos
<i>Lørdag</i>	<i>30</i>	<i>Enebærgryde toppet m/bacon & persille serveres m/bagt kartoffelmos - Klassisk frugtsalat</i>

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

