

Menuplan november



Onsdag	1	Stegt kalvelever m/bløde løg toppet m/stegt bacon hertil serveres flødesauce, kogte kartofler m/persille & frisk agurkesalat
Torsdag	2	Skindstegt kulmule på bund af porresautè serveres m/rød karrysauce & ris
Fredag	3	Klassisk millionbøf serveres på luftig kartoffelmos hertil syltede rødbeder
Lørdag	4	<i>Jordskoksuppe m/ristede æbler - Kalveculotte m/cremet pebersauce smagt til m/cognac serveres m/stege gulerødder, halve hvidløg & pommes frites</i>
Søndag	5	<i>Frokosttallerken fra kl. 14-17: Marineret sild m/karrysalat, Gravad laks m/rævesuce, Dyrlægens natmad, Rostbeef m/remo, Lun fiskefilet, Brie & druer</i>
Mandag	6	Græske frikadeller serveres m/tzatziki & krydderstegte kartoffelbåde
Tirsdag	7	Lækker porretærte m/løg & timian serveres n/bagt kartoffel & purløgscreme
Onsdag	8	Asiatisk laks m/teriyaki & sesam toppet m/fennikel-æblesalat hertil serveres stegte ris & sød chilisauce
Torsdag	9	Brændende vegetarisk kærlighed serveres m/ristede svampe & løg hertil nødderistede spidskål & ærter toppede m/basilikum creme
Fredag	10	Helstegt andesteg m/svesker & æbler serveres m/hvide & brunede kartofler, rødkål & andesky - Gammeldags æblekage m/flødeskum & makroner
Lørdag	11	<i>Klassisk mørbradgryde m/ris, bacon & cocktailpølser - Bradepandekage</i>
Søndag	12	<i>Salade Nicoise m.bla. tun & æg hertil hjemmebagt flutes - Jordbærmousse</i>
Mandag	13	Kalvekrebnet m/frikassè af grøntsager & spinat servres m/persillekartofler
Tirsdag	14	Panko-kokosmel paneret hvid fisk serveres m/smørstegt julesalat & marineret bananstykker samt krydrede kartoffelbåde & sauce tartare
Onsdag	15	One pot nudler m/svinekød & spidskål anrettet m/sojasauce & spejlæg
Torsdag	16	Vegetarisk stroganoff serveres m/kartoffelmos toppet m/frisk persille
Fredag	17	Gammeldags revelsben m/brun sauce & kartofler hertil frisklavet agurkesalat
Lørdag	18	<i>Kørvelsuppe m/smilende æg & friteret pastinak - Perlehønebryst bagt i glace af honning-dijon-soja-æblecider serveres m/bønner & brasede kartofler</i>
Søndag	19	<i>Frokosttallerken fra kl. 14-17: Stegte sild i lage, Croissant m/kyllingesalat, Brød m/røget laks & flødeost, Fiskefilet m/remoulade, Leverpostej i cocotte, 2 x ost & kage</i>
Mandag	20	Stegt paneret fiskefilet serveres m/æble-porre creme & ovnstegte kartofler
Tirsdag	21	Boller i selleri serveres m/dampede kartofler & hakket bredbladet persille
Onsdag	22	Vegetarisk blomkålscurry serveres m/safranris & hjemmebagt durumbrød
Torsdag	23	Stegt flæsk serveres m/persillesauce, kogte kartofler & bagte rødbeder
Fredag	24	Club sandwich m/kylling, bacon & karrydressing serveres m/kartoffelfritter
Lørdag	25	<i>Glaseret skinke serveres m/grønlangkål & pommes rissolles - Honningkage</i>
Søndag	26	<i>Flæskesteg m/brun sauce, rødkål & kartofler - Juletrifli m/æble, kanel & brunkager</i>
Mandag	27	Spaghetti m/kødsauce her i vegetarisk udgave m/plantefars hertil nøddebrød
Tirsdag	28	Laksefrikadeller serveres m/stuvet spinat & baconbagt kartoffel duchesse
Onsdag	29	Stegte ris m/kylling & spæde grøntsager serveres m/sursød ananassauce
Torsdag	30	Grøn biksemad m/broccoli, gulerod, løg & sød kartoffel hertil spejlæg

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

