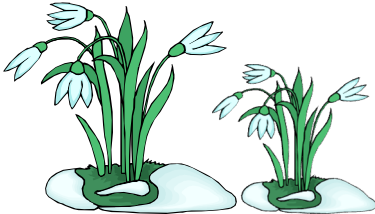




Menu februar



Torsdag	1	Kartoffelbagt blomkål på smørdampet spidskål hertil ærter & paprikasauce
Fredag	2	Fish and chips lavet uden friture men m/panko rasp hertil sauce tatare, sprøde gyldne kartofler samt citronbåde
Lørdag	3	<i>Ungarnsk gullasch serveres m/kartoffelmos - Appelsinfromage m/chokolade</i>
Søndag	4	<i>Høsekødsuppe m/urter, kød- & melboller - Tarteletter m/høns i asparges</i>
Mandag	5	Vegetarisk ekstra cremet svampesuppe m/porrer & blegselleri, cashewnødder & purløg hertil hjemmebagte snegle m/artiskoktapenade
Tirsdag	6	Krebinetter serveres m/stuede ærter & gulerødder hertil persillekartofler
Onsdag	7	Wok m/tigerrejer & spæd grønt serveres m/stegte ris & sursød karrysauce
Torsdag	8	Stegt kalvelever m/bløde løg, bacon, brun sauce & agurkesalat samt kartofler
Fredag	9	Perlehønebryst serveres m/cremet jordskokkesauce, ristede rosenkål m/citron & hasselnødder hertil kogt pasta al dente
Lørdag	10	<i>Stegt lammeculotte på ærtepuré serveres m/kartoffeltoppe, ristede courgetter & honningbagt gedeost & balsamico glace - Kokosmousse m/ananas</i>
Søndag	11	<i>Frokost: Karrysild, Fiskefilet m/remoulade, Røget laksm/røræg, Hønsesalat på ananasring, Lune frikadeller & Lun leverpostej m/bacon samt ost & kage</i>
Mandag	12	Kokos-lime thai kylling i rød karrysauce m/forårsløg, pak choi & kogte ris
Tirsdag	13	Fiskefrikadeller serveres m/stuvet spinat, bagte rødbeder & brasede kartofler
Onsdag	14	Mørbradbøffer serveres i lys sauce m/broccoli & bacon hertil ristede kartofler
Torsdag	15	Ovnbagte søde kartofler serveres m/porrer & blomkål a la creme hertil flutes
Fredag	16	Mexicansk tacotærte m/oksekød, rødløg, majs, peberfrugt & rød cheddar hertil serveres tomatsalsa, guacamole & hjemmebagt majsbrød
Lørdag	17	<i>Kalveculotte serveres m/madagascarpesauce & krydderurtekartofler - Varm hyldebærsuppe m/sprød ymerdryg & flødeskum</i>
Søndag	18	<i>Flæskesteg m/sprød svær serveres m/brun sauce, rødkål & hvide kartofler - Abrikostrifli m/valnødder</i>
Mandag	19	Køkkenchefens gode frikadeller serveres m/lidt vinterlig kartoffelsalat m/grønkål, æbler, rødløg samt hvid balsamico-senneps dressing
Tirsdag	20	Hamburgerryg m/peberrodssauce serveres m/bagte rødbeder & små kartofler
Onsdag	21	Spaghetti serveres m/krydret tomatsauce & toppes m/spinattimbale & revet parmesan hertil hjemmebagt flutes
Torsdag	22	Citronbagt torsk i ovn m/hvidkål & grofthakkede nødder serveres m/sorte ris & citronsauc
Fredag	23	Pariserbøf anrettet m/ristede brød, rucola, klassisk tilbehør & rø æggeblomme
Lørdag	24	<i>Confiteret andelår serveres m/skysauce, rødkål & kartofler - Svesketrifli</i>
Søndag	25	<i>Hyggetallerken: Porresild, Omelet m/røget laks & purløgscreme, Lille bøf m/bløde løg, Stegt kylling m/pesto, Friturestegt camembert m/solbærsyltetøj</i>
Mandag	26	Stegt flæsk serveres m/persillesauce & kogte kartofler hertil syltede rødbeder
Tirsdag	27	Skindstegt kuller på dampet porre serveres m/ovnkartofler & kaperssauce
Onsdag	28	Vegetarisk millionbøf serveres på grov blomkålspure hertil stegte kartofler
Torsdag	29	Kylling i karry m/ris serveres m/topping af banan, rosiner, ananas & kokos

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30