

Menuplan: 7. - 20. september 2020.

Mandag 7/9	Tarteletter med hønsekød i aspargessovs	Hønsekødssuppe med kød – og melboller
Tirsdag 8/9	Forloren and med skysovs, kartofler, grønsager og tyttebær	Kærnemælkssuppe med flødeskum og rosiner
Onsdag 9/9	Braiseret oksesteg med bearnaisesovs, kartofler og stegte grønsager	Rabarbergrød med mælk
Torsdag 10/9	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og grønsager	Hybensuppe med flødeskum
Fredag 11/9	Kødboller i sellerisovs med rustik knoldselleri og kartofler	Sveskekage med flødeskum
Lørdag 12/9	Klassisk gullasch med kartofler, grønsager og surt	Lun solbærsuppe med vanilje cremefraiche
Søndag 13/9	Kalvesteg stegt som vildt, vildtsauce, kartofler, æble-selleri kompot	Kirsebærfroimage
Mandag 14/9	Ovnstegt marineret kalkunbryst med pikantsovs, kartofler og grøntsager	Blomkålssuppe
Tirsdag 15/9	Traditionel irsk stuvning med hvidkål, gulerødder og kartofler	Pandekager med syltetøj
Onsdag 16/9	Klassisk hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler, grønsager og rødbeder	Hønsesalat, ananasring og brød
Torsdag 17/9	Ovnstegt laks med dildsovs. Dertil kartofler og grøntsager	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
Fredag 18/9	Braiseret gryderet med rodfrugter og kartofler. Dertil æblerelish med blommer og rødløg	Mannagrød med kanel-sukker og smør
Lørdag 19/9	Let sprængt svinekam med ravigottesovs, kartofler og grønsager	Alliancegrød med mælk
Søndag 20/9	Gammeldags oksesteg med kartofler, skysovs og surt	Ananasfroimage med flødeskum

Der kan komme overraskelser undervejs

vend

Menuplan: 21.sep – 4. oktober 2020

Mandag 21/9	Farserede porrer med skysovs, kartofler og grønsager	Flødedessert m/ gele af havtorn
Tirsdag 22/9	Ovnstegt kyllingefilet med fyldig rødvinssauce, kartofler og grønsager	Aspargessuppe med kødboller
Onsdag 23/9	Pandestegt karbonade med grønærtstuvning og kartofler	Tunmousse med rejer, dressing og brød
Torsdag 24/9	Jægergryde med pølser, champignon, grønsager og kartofler	Vaniljebudding med kirsebærsovs
Fredag 25/9	Baconruller med stuede blomkål og kartofler	Tomatsuppe
Lørdag 26/9	Ovnstegt nakke med persille, kraftsauce, kartofler og grøntsager	Hjemmelavet æblegrød med mælk
Søndag 27/9	Mørbradbøf med løg, skysovs, kartofler, grønsager og agurkesalat	Appelsinfromage med flødeskum
Mandag 28/9	Hjemmelavede gule ærter med kartofler og sprængt flæsk. Dertil sennep og rødbeder	Syltede sveskeblommer med hjemmerørt cremesauce
Tirsdag 29/9	Barbecue marineret kyllingefilet med skysovs, kartofler og grøntsager	Karamelfromage med flødeskum
Onsdag 30/9	Kalvefrikasse og kartofler	Kvarkkage med solbærsovs
Torsdag 1/10	Pandestegt fiskefilet med persillesovs, kartofler og grønsager	Lun rabarbersuppe med flødeskum
Fredag 2/10	Hjemmelavede frikadeller med stuede blomkål, kartofler og grøntsager	Rismelsgrød med kanelsukker og smør
Lørdag 3/10	Millionbøf med krydret kartoffelmos, grønsager og rødbeder	Solbærgelérand med råcreme
Søndag 4/10	Flæskesteg med kartofler, skysovs og rødkål	Sherryfromage med flødeskum

Der kan komme overraskelser undervejs

vend