

Menuplan for april

Ugedag	Dato	Menu
Mandag	1	Kåldolmer med sennepssauce, kartofler og rødbeder Pæretærte med flødeskum
Tirsdag	2	Snitte med rejesalt Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler
Onsdag	3	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og råkost Frugtsalat
Torsdag	4	Svampesuppe med sherry og brød Citrusmarineret fisk med kartofler, ærter og hollandaisesauce
Fredag	5	Oksekødspie med kartofler og salat Frugtsuppe med tvebakker
Lørdag	6	Stroganoff med kartoffelmos og syltede agurker Æblegrød med fløde
Søndag	7	Oksesteg med rødvinssauce, kartofler og balsamico ristede champignon Chokolademousse med flødeskum
Mandag	8	Fiskepate med hvide og grønne asparges vendt i citrusolie Hamburgerryg med ærter/gulerødder, kartofler og sauce
Tirsdag	9	Kalkunschnitzel med brun sovs, kartofler og grønt Pandekage med syltetøj
Onsdag	10	Frikadeller med stuede spinat, kartofler og rødbeder Budding med saftsauce
Torsdag	11	Risengrød med smør, kanel og saft Lange stegt i olivenolie med peberfrugt og honning hertil kartofler samt sauce
Fredag	12	Medisterpølse med stuvet hvidkål og kartofler Rødbedesuppe med creme fraiche
Lørdag	13	Hareskovbogyde med kartofler og surt Sveskegrød med fløde
Søndag	14	Kalvespidsbryst med peberrodssauce, kartofler, stegte gulerødder og porre citronfromage med flødeskum
Mandag	15	Aspargessuppe med kødboller Bolognese med pasta /kartofler, revet ost samt salat
Tirsdag	16	Baconruller med kartofler, paprikasauce og ærter Frugtsalat

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	17	Hakkebøf i løgsovs med kartofler og asier Æbletærte med flødeskum
Skærtorsdag	18	Kogt torsk med sennepssauce, halve æg og kartofler Hindbærdessert
Langfredag	19	Pirogger med kylling, grønsager og karry hertil kartofler og salat Æbletærte med creme fraiche
Lørdag	20	Bankekød med kartoffelmos og surt Blommegrød med fløde
Påskedag	21	Lammesteg med kartofler, sovs og agurkesalat Citronfromage med flødeskum
2 påskedag	22	Flæskesteg med kartofler, sauce og rødkål Hjemmelavet is med vafler
Tirsdag	23	Boller i karry med ris og ærter Kærnemælkssuppe med rosiner
Onsdag	24	Paneret kotelet med kartofler, brun sovs og grønsager Ymerrand med jordbærsauce
Torsdag	25	Mannagrød med smør, saft og kanel Fiskefrikadelle med kartofler, persillesauce, remoulade og kogte gulerødder
Fredag	26	Peberpate med basilikum og groft brød Paprikakylling i flødesauce med bacon og ris/ kartofler samt tomatsalat
Lørdag	27	Millionbøf med kartoffelmos og syltet rødbeder Sveskegrød med fløde
Søndag	28	Glaseret skinke med grønlangkål og kartofler Rabarbertrifli
Mandag	29	Stegt nakkefilet med kartofler, sauce og blomkål Kræmmerhuse med flødeskum og syltetøj
Tirsdag	30	Snitte med gravede laks og diildressing Brunkål med flæsk og pølse, kartofler sennep samt brød

Menuplan for maj

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	1	Champignonsuppe Farsbrød med bacon og ost, kartofler flødesauce samt tyttebær
Torsdag	2	Tarteletter med kylling og svampe Bagt laks på gule tomater og persille, kartofler og smørsauce
Fredag	3	Blomkålsgratin med kartofler og lys sauce Pandekager med syltetøj og sukker
Lørdag	4	Kylling i karry med ris og chutney Jordbærgrød med fløde
Søndag	5	Kalkuncuvette stegt med chili og honning hertil flødekartofler samt råmarineret hvidkål med rosiner og æbler Mokka is med vafler
Mandag	6	Biksemad med rødbeder og spejlæg Øllebrød med flødeskum
Tirsdag	7	Røget makrelsalat med basilikum og tomat mayonnaise Mousakka med salat af spinat, flager af persillerod og gulerod vendt i balsamico
Onsdag	8	Cremet ærtesuppe med mynte Frikadeller med brun sovs og kartofler samt grønsager
Torsdag	9	Klar suppe med boller Fiskelagsagne med spinat og ost, kartofler og mormorsalat
Fredag	10	Kyllingepie med hytteost, kartofler samt blomkål mandelbudding med flødeskum
Lørdag	11	Gullasch med kartofler, broccoli og syltede rødbeder Chokolademousse med flødeskum
Søndag	12	Rullesteg med svesker, sauce, kartofler samt æblechutney Ostetærte
Mandag	13	Fadkotelet med løg/champignon og tomat. Kartofler og syltet agurk Abrikosgrød med fløde
Tirsdag	14	Dyreragout med ovnbagte kartofler/selleri samt surt Æblegrød med fløde
Onsdag	15	Karrysuppe med boller og groft brød Kalkunschnitzel med små smørstegte kartofler, paprikasauce og ærter
Torsdag	16	Risengrød med smør, kanel og saft Ovnbagt sej med m/ salsa af æble og peberfrugt samt halve bagt kartofler

Bededag	17	Kylling lår med barbeque, kartofler, sauce og coleslaw Is med vafler
Lørdag	18	Mørbradgryde med ris og hjemmelavet agurkesalat Jordbærgrød med fløde
Søndag	19	Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, bønner, kartofler samt kraftig skysauce Nougatparfait med marcipan
Mandag	20	Oksekødssuppe med boller og brød Stegt paneret flæsk med persillesauce, kartofler og revet gulerod
Tirsdag	21	Forloren hare med kartofler, tyttebær samt vildtsauce Frisk frugt
Onsdag	22	Hakkebøf i fad med tomatsovs og grønsager Rabarberkage med crumbledej og creme fraiche
Torsdag	23	Kartoffel-porresuppe med bacon Stegt fiskefilet med remoulade, citron, kartofler, smørsauce samt broccolisalat med græskar
Fredag	24	Snitte med røget hellefisk og peberrods creme Forloren skildpadde med halve æg og brød samt kartofler
Lørdag	25	Kotelet i fad med grønsager og tomatflødesauce Abrikosgrød med fløde
Søndag	26	Kogt skinke med grønlangkål, kartofler og sennep Hindbærmousse med flødeskum
Mandag	27	Skippergryde med karse, revet peberrod og smør Syltede ferskner med hindbærsauce
Tirsdag	28	Spareribs med kartoffelsalat og salat af spinat med ristede mandler og cherrytomat Koldskål med jordbær
Onsdag	29	Afrikansk inspireret kylling med bulgur (kartofler og hvid sovs) Frisk ananassalat med is
Kristi Himmelfarts.	30	Hønsesalat med hjemmebagt groft brød Hvid fisk i fad med spinat hertil kartofler og karotter
Fredag	31	Kalkunragout med forårsmos Ymerrand med mandler og kirsebærsauce