

Menuplan for oktober

Ugedag	Dato	Menu
Tirsdag	1	Vestkystsuppe Boller i selleri med kartofler
Onsdag	2	Varmrøget laksesalat på sprød salat Hakket herregårdsbøf med sauce bearnaise, pommes frites samt ærter
Torsdag	3	Jordkokkesuppe med bacon Laksefrikadeller med stuvet grønkål og kartofler
Fredag	4	Brændende kærlighed med rødbeder og stegt persille Citronsorbet
Lørdag	5	Svensk pølseret med purløg Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	6	Langtidsbraiseret lammeskank med krydret bulgursalat/kartofler og sauce Græsk yoghurt med knas
Mandag	7	Marokkansk kylling med sauce og grønkålssalat Appelsinkage
Tirsdag	8	Muslingesuppe med safran Hakkebøf med bløde løg og kartofler, sauce og asier
Onsdag	9	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	10	Tarteletter med høns i asparges Dampet torsk i sur/sød sauce med kartofler
Fredag	11	Gullaschsuppe med brød Grønsagstærte med kartofler og kryddersmør
Lørdag	12	Svinekæber med bagt kartoffelmos Jordbærgrød med fløde
Søndag	13	Oksebryst i peberrodssauce med kartofler og glaserede karotter Æblekage med flødeskum
Mandag	14	Bøf Lindstrøm med kartoffelbåde og kaperssauce Syltet frugt med flødeskum
Tirsdag	15	Rødspætter med spinat, dildsauce, kartofler og revet gulerod Rabarbertærte med creme fraiche



1. - 15. OKTOBER

Menuplan for oktober

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	16	Rejecocktail Hjerter i flødesovs med kartoffelmos og rødbeder
Torsdag	17	Stegte sild med persillesauce og kartofler Risengrød med kanel og smør
Fredag	18	Røget makrelsalat med brød Kåldolmer med kartofler, sennepssauce og rødbeder
Lørdag	19	Lasagne med revet ost Frugtgrød med fløde
Søndag	20	Stegt kylling med kartofler, sauce og agurkesalat Risdessert med abrikossauce
Mandag	21	Hønsekødssuppe med brød Krebinet med kartofler og stuede ærter og gulerødder
Tirsdag	22	Tunmousse Pasta med tomatssauce og kødboller hertil rucolasalat med pinjekerner
Onsdag	23	LUKKET - Oktoberfest
Torsdag	24	Fish'n chips med tartarsauce. Kærnemælkssuppe
Fredag	25	Tomatsuppe Frikadeller med kold kartoffelsalat samt salat
Lørdag	26	Bankekød med kartoffelmos og surt Abrikosgrød
Søndag	27	Svineragout med løg og æbler hertil ris Tiramisu
Mandag	28	Risengrød med smør og kanel Farserede porrer med kartofler, sennepssauce og rødbeder
Tirsdag	29	Oksekødssuppe med boller og urter Havfrikassé med kartofler
Onsdag	30	Karrysuppe Stegt/ paneret flæsk med kartofler og persillesauce.
Torsdag	31	Ørredsoufflé med bagte jordskokker, hollandaise og kartofler Panna cotta

16. – 31. OKTOBER



Menuplan for november

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	1	Lakserulle med flødeost på salat Blomkålsgratin med brød og kryddersmør
Lørdag	2	Bøf sauté stroganoff med ris Sveskegrød med piskefløde
Søndag	3	Flæskesteg med kartofler, sauce og rødkål Daddelbrownie med vaniljecreme
Mandag	4	Klar suppe med boller og urter Boller i karry med ris og chutney
Tirsdag	5	Tarteletter med høns i asparges Fiskelasagne med salat
Onsdag	6	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	7	Øllebrød med flødeskum Laksetærte med kartofler, citroncreme og romainesalat
Fredag	8	Glaseret svinekød med grønsager og vilde ris Hvid chokolademousse
Lørdag	9	Hakkebøf i pebersauce med kartofler og marinerede bønner Fruktgrød
Søndag	10	Andelår med æbler og svesker, rødkål, kartofler og sovs Æblekage med flødeskum
Mandag	11	Minestrone suppe Biksemad med bearnaise og rødbeder samt brød
Tirsdag	12	Stegt lever med bløde løg, kartofler og sauce hertil asier Frukttærte med flødeskum
Onsdag	13	Gule ærter med flæsk og pølse hertil kartofler Pandekager med syltetøj
Torsdag	14	Mannagrød med smør Fiskefrikadeller med kartofler, remoulade og persillesauce
Fredag	15	Kartoffelsuppe Madpandekager med revet ost og hvidkålssalat



1. - 15. NOVEMBER

Menuplan for november

Ugedag	Dato	Menu
Lørdag	16	Benløse fugle med kartofler Æblegrød med fløde
Søndag	17	Indbagt laks med kartofler og hollandaisesauce Is med vafler
Mandag	18	Skipperlabskovs med smør, purløg og rødbeder Hyldebærsuppe med tvebakker
Tirsdag	19	Rejecocktail Paneret kyllingebryst med pikant-ost, kartofler og sauce
Onsdag	20	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	21	Hønsesalat med bacon Fiskegratin med kartofler og dildsauce samt råkost
Fredag	22	Aspargessuppe Oksekødpie med broccolisalat og sauce
Lørdag	23	Millionbøf med kartoffelmos Solbærgrød med fløde
Søndag	24	Barbecuemarineret nakkesteg med coleslaw og kartofler Karamelrand med flødeskum
Mandag	25	Schnitzler med kartoffelbåde, sauce og ærter Budding med sauce
Tirsdag	26	Grønkalssuppe med flæsk og pølse samt kartofler Æbleskiver med syltetøj
Onsdag	27	Græskarsuppe Græske frikadeller med tzatziki og kartofler samt sauce
Torsdag	28	Risengrød med smør og kanel Skaldyrstærte med kryddersmør og kartofler
Fredag	29	Forloren skildpadde med halve æg og flutes Abemad
Lørdag	30	Kogt kylling i aspargessauce med kartofler Citronfromage med flødeskum

16. – 30. NOVEMBER

