

Menuplan for oktober

Ugedag	Dato	Menu
Tirsdag	1	Stegt paneret flæsk med kartofler og persillesovs Budding med saftsauce.
Onsdag	2	Klar suppe med boller og brød stegt lever med løgsauce, kartofler og surt.
Torsdag	3	Fiskefilet med remoulade, citron, kartofler samt smørsauce Risengrød med saft, kanel og smør.
Fredag	4	Rejesalat på groft brød Kyllingepie med kartofler og grønsalat
Lørdag	5	Mousakka med tzatziki og råkost Grød med fløde
Søndag	6	Flæskesteg med rødkål, kartofler og sauce. Kejserinderis med frugtsauce
Mandag	7	Aspargessuppe Kåldolmer med kartofler og sennepssauce samt rødbeder
Tirsdag	8	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sauce og asier Frugtsalat
Onsdag	9	Italiensk farsbrød med kartofler, tomatsauce og pastasalat Fløderand med mandarin
Torsdag	10	Dampet fisk med citronsaucе, kartofler hertil broccoli. Pandekager med syltetøj
Fredag	11	Røget hellefisk på groft brød Gullasch med kartoffelmos og syltet agurk
Lørdag	12	Tomatsuppe med nudler Svinekotelet i karry med ananas og kokos hertil kartofler
Søndag	13	Sprængt spidsbryst i peberrodssauce med kartofler og karotter Svesketrifli
Mandag	14	Kalkunschnitzel med paprikasauce, kartofler og ærte Ostekage
Tirsdag	15	Frikadeller med brun sauce, kartofler og agurkesalat Syltede ferskner med flødeskum
Onsdag	16	Gulerodssuppe Kyllingefilet med bacon i flødesauce med kartofler og salat
Torsdag	17	Menurstegt rødspætte med citron, remoulade, kartofler samt smørsauce

Ugedag	Dato	Menu
		Risengrød med saft, kanel og smør
Fredag	18	Røget makrelsalat på hjemmebagt rugbrød Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og rødbeder.
Lørdag	19	Lasagne med salat og revet ost hindbærgrød med fløde
Søndag	20	Glaseret skinke med brune kartofler og grønlangkål. Æblekage med flødeskum
Mandag	21	Rosenkålssuppe Svinekæber med kartofler, sovs og haricote vert
Tirsdag	22	Boller i karry med ris/kartofler samt chutney Pæretærte med creme fraiche
Onsdag	23	Hakkebøf med bløde løg, kartofler sauce og asier Citronsuppe med kammerjunkere
Torsdag	24	Kartoffelsuppe med bacon Fiskefrikadeller med kartofler, sauce , remoulade samt revet gulerod
Fredag	25	Tærte med skinke og broccoli, kartofler samt tomatsmør. Karamelrand med flødeskum
Lørdag	26	Ølgryde med kartofler og bagt knoldselleri Solbærgrød med fløde
Søndag	27	Stegt kylling me kartofler, sauce og agurkesalat Mokkafromage med flødeskum
Mandag	28	Lasagne med kartofler, ostesauce og salat Æbletærte med creme fraiche
Tirsdag	29	Svampesuppe med sherry og brød Forlorend hare med kartofler, flødesauce og ribsgele.
Onsdag	30	Brunkål med flæsk og pølse, kartofler samt brød og sennep Æbleskiver med syltetøj
Torsdag	31	Fiskeruller med spinat, kartofler, revet gulerod samt citron Øllebrød med flødeskum

Menuplan for november

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	1	Benløse fugle med sauce, kartofler samt karotter Frugter med flødeskum
Lørdag	2	Kotelet i fad med champignon og tomatflødesauce hertil ris. æblegrød med piskefløde
Søndag	3	Sous vide stegt svinefilet med rodfrugter, rødvinssauce og kartofler Fløderand med sherry og mandler
Mandag	4	gulerodssuppe Ribbensteg med kartofler, sauce og rødkålssalat
Tirsdag	5	Varmrøget ørredsalat med hjemmebagt brød Krebinet med kartofler og stuvet ærter/gulerødder
Onsdag	6	Tyrkiske kødboller i fløde tomatsauce med couscous/ kartofler og tomatsalat Fløjlsgrød med smør, saft og kanel
Torsdag	7	Tarteletter med høns i asparges Fyldte rødspætter med citronsauc og kartofler samt hvidkålssalat
Fredag	8	Grønkålssuppe med kartofler, flæsk samt pølse Pandekager med syltetøj
Lørdag	9	Farseret tomat med sauce, kartofler og blomkål Abrikosgrød med fløde
Søndag	10	Andesteg med æbler og svesker, brune/hvide kartofler, rødkål samt sauce Æblekage med flødeskum
Mandag	11	Grill hakkebøf med bådkartofler, bearnaisesauce og tzatziki Hjemmelavet is med vafler
Tirsdag	12	Røget medister i fad med ost og tomatsauce samt kartofler samt salat. Ferskner med flødeskum
Onsdag	13	Klar suppe Paneret kotelet med kartofler brun sauce og surt.
Torsdag	14	Krydret fiskepate med kartofler og urtesauce Risengrød med saft, smør og kanel
Fredag	15	Kalvefrikasse med kartofler og dampet broccoli Sveskegrød med fløde
Lørdag	16	Enebærgryde med mos og rødbedesalat Ostekage
Søndag	17	Kogt tunge med peberrodssauce, kartofler samt karotter

Ugedag	Dato	Menu
		Gammeldags æblekage med flødeskum
Mandag	18	Aspargessuppe Spareribs med varm kartoffelsalat og coleslaw
Tirsdag	19	Frugtsoppe med tvebakker Frikadeller med stuvet kål, kartofler og rødbedesalat
Onsdag	20	Gullasch med ris/kartofler Hjemmelavet is med chokoladesauce
Torsdag	21	Dampet fisk med hollandaisesauce og ærter Byggrød med sukker og mælk
Fredag	22	Gule ærter med flæsk, pølse, sennep samt kartofler Æbleskiver med syltetøj
Lørdag	23	Hakkebøf i fad med kartofler samt salat. Hindbærtriflis
Søndag	24	Hamburgerryg med brune kartofler samt stuede spinat karamelrand med flødeskum
Mandag	25	Boller i selleri med kartofler og bagte rødbeder Pæretærte med flødeskum
Tirsdag	26	Mørbradbøf i champignonsauce med kartofler og syltet agurk Budding med saftsauce
Onsdag	27	Cremet ærtesuppe med mynte Medisterpølse med stuvet kål og kartofler samt sennep
Torsdag	28	Fisketærte med kartofler, dildsauce og revet gulerod Risengrød med kanel, smør og saft
Fredag	29	Baconruller med kartofler, kryddersauce og broccolisalat Syltede frugter med råcreme
Lørdag	30	Rejecocktail med brød Brændende kærlighed med persille og rødbeder