

Menuplan for oktober

Ugedag	Dato	Menu
Mandag	1	Karrysuppe med kylling Krebinet med stuede ærter/gulerødder og kartofler
Tirsdag	2	Sous vide svinefilet med rodfrugter, rødvinssauce og kartofler Ananas/ ferskner med hindbærsauce
Onsdag	3	Grønkålssuppe med flæsk, pølse, kartofler og sennep Æbletærte med creme fraiche
Torsdag	4	Risengrød med kanel, smør og saft Fyldte rødspætter med kartofler, grønt og citronsauce
Fredag	5	Benløse fugle med sauce, kartofler og karotter Syltet frugt med flødeskum
Lørdag	6	Hareskovbo gryde med ris og surt Frugtgrød med fløde
Søndag	7	Flæskesteg med rødkål, hvide-brune kartofler samt sauce Chokolademousse med flødeskum
Mandag	8	Blendet ærtesuppe med basilikum Brændende kærlighed med persille og rødbeder
Tirsdag	9	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sovs samt rødbeder Hyldebærsuppe med tvebakker
Onsdag	10	Frikadeller med stuvet spinat, kartofler Citronsuppe med kammerjunkere
Torsdag	11	Fiskeruller med spinat og kartofler Rabarbertrifli
Fredag	12	Øl gryde med kartofler/selleri mos og broccoli Solbærgrød med fløde
Lørdag	13	Brunkål med flæsk, pølse og kartofler samt sennep Æbleskiver med syltetøj
Søndag	14	Stegt kylling med kartofler, skysauce samt hjemmelavet agurkesalat Hjemmelavet is med vafler
Mandag	15	Kartoffelsuppe med bacon Fadkotelet med løg og champignon og kartofler
Tirsdag	16	Varmrøget ørredsalat med hjemmebagt brød Lasagne med kartofler og grøn salat

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	17	Millionbøf med kartoffelmos og asier Frugtsalat med flødeskum og chokolade
Torsdag	18	Kogt torsk i sennepssauce med kartofler samt æg og rødbeder Pæretærte med creme fraiche
Fredag	19	Rejesalat med brød Bøf saute stroganoff med ris og surt
Lørdag	20	Svensk pølseret med purløg Pandekager med sukker og syltetøj
Søndag	21	Kalvecuvette med kantarel-champignon ala creme og kartofler Æblekage med flødeskum
Mandag	22	Ribbensteg med rødkål, kartofler og sauce Ostekage
Tirsdag	23	Farseret tomat med muskatsauce og kartofler Rutebilsbage
Onsdag	24	Aspargessuppe Stegt lever med kartofler, bløde løg, sauce og asier
Torsdag	25	Grove fiskefrikadeller med remouladesauce, kartofler og ærter Sveskegrød
Fredag	26	Varmrøget makrelsalat på brød Stegt flæsk med persillesauce samt kartofler
Lørdag	27	Gullasch med kartoffelmos og syltede agurk Jordbærgrød
Søndag	28	Kogt oksesteg i peberrodssauce, kartofler og gulerødder Citronfromage med flødeskum
Mandag	29	Klar suppe med boller Kalvefrikasse med kartofler
Tirsdag	30	Hønsesalat med bacon og ananas Spaghetti bolognaise med revet ost
Onsdag	31	Græskarsuppe Marokkansk kylling med kokos og ris

Menuplan for november

Ugedag	Dato	Menu
Torsdag	1	Tarteletter med høns Dampet hvid fisk med kartofler og dijonsauce samt broccoli
Fredag	2	Pirogstænger med kartofler og sauce samt coleslaw Budding med saftsauce
Lørdag	3	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og rødbeder Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	4	Kalvesteg steg som vildt, waldorfsalat, tyttebær, kartofler samt flødesovs Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	5	Spareribs med ovnkartofler, sovs samt salat Svesketrifli
Tirsdag	6	Gule ærter med kartofler, flæsk og pølse samt sennep Æbleskiver med syltetøj
Onsdag	7	Perlebyg grød med smør og kanel Paneret kotelet med stuede kartofler og rødbeder
Torsdag	8	Oksekødsuppe med brød Stegt rødspættefilet med kartofler, råkost, persillesauce samt remoulade
Fredag	9	Brocoligratin med kartofler og sennepssauce Syltede ferskner med flødeskum
Lørdag	10	Andelår med æbler/ svesker, kartofler, rødkål samt sauce Æblekage med flødeskum
Søndag	11	Glaseret skinke med flødekartofler og salat Perlebyg i nøddeskum med appelsinsauce
Mandag	12	Gullaschsuppe med brød Kotelet af hamburgerryg med stuvet kål og kartofler
Tirsdag	13	Pølser med varm kartoffelsalat og broccoli Chokoladebudding
Onsdag	14	Boller i karry med ris og selleri/æblesalat Rutebilslagkage
Torsdag	15	Risengrød med smør kanel Ørred med hollandaisesauce, kartofler samt ærter

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	16	Fiskemousse med dild på toast Indbagt kylling med spinat og feta, paprikasauce og kartofler
Lørdag	17	Mørbradgryde med kartoffelmos og asier Rødgrød med fløde
Søndag	18	Ribbensteg med kartofler, sauce og rødkål. Romfromage med kirsebærsauce
Mandag	19	Tomatsuppe med brød Stegt paneret flæsk med persillesauce, kartofler og revet gulerod
Tirsdag	20	Kylling i karry med ris og mangochutney Pandekager med syltetøj.
Onsdag	21	Aspargessuppe Hakkebøf i pebersauce med bådkartofler og salat af fennikel og ruccola samt soltørret tomat
Torsdag	22	Indbagt sejfilet med broccoli og ost kartofler og gulerodssalat Bagt æble med marcipan og cremesauce
Fredag	23	Broccolisuppe Grønsagstærte med hytteost, kartofler og salat
Lørdag	24	Svinekæber i fad med champignon, løg og tomat med kartofler Æblegrød med fløde
Søndag	25	Oksecuvette med pommes rosti, rødvinssauce og broccolisalat Ris ala mande med kirsebærsauce.
Mandag	26	Klar suppe med boller Hamburgerryg med hvid sauce, kartofler og stegte gulerødder
Tirsdag	27	Forloren hare med kartofler, flødesauce og rysteribs samt asier Hjemmelavet is
Onsdag	28	Madpandekager med kød og grønsagsfyld, kartofler samt tomatsauce Rabarberkage med sukkerrasp og flødeskum
Torsdag	29	Fiskelagsagne med kartofler, lys sauce og salat Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder.
Fredag	30	Snitte med røget laks og syltet tomater Æggekage med flæsk, rugbrød, tomat samt purløg