

# Menuplan for februar

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	1	Torskerognsfrikadeller med dildsauce, remoulade og kartofler. Risengrød med smør, kanel og saft
Lørdag	2	Bøf stroganoff med kartoffelmos og surt Rødgrød med fløde
Søndag	3	Helstegt kalkuncuvette med bærchutney og flødekartofler Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	4	Millionbøf med salat og ris. Rabarberkage med makrondrys og flødeskum
Tirsdag	5	Røget forel salat på groft brød Boller i karry med ris, ærter og mangochutney
Onsdag	6	Mørbradbøf i champignonsovs, kartofler og agurkesalat Sveske trifli
Torsdag	7	Dampet fisk i hvidvinssauce med kartofler og broccoli. Hirsegrød med smør og honning.
Fredag	8	Hamburgerryg med sennepssauce, kartofler og glaseret gulerødder. Henkogt frugt med flødeskum
Lørdag	9	Hakkebøf i fad med fløde/paprikasovs hertil kartofler og grønt. Blommegrød med fløde
Søndag	10	Flæskesteg med sauce, kartofler og rødkål Hjemmelavet is karamelsauce
Mandag	11	Fløde gullasch med kartoffelmos og surt Pæretærte med flødeskum
Tirsdag	12	Stegt kyllingeoverlår med abrikos og figner, rosmarinsovs Kejserinderis
Onsdag	13	Tomatsuppe med nudler Frikadeller med kartofler, sauce og agurkesalat.
Torsdag	14	Dampet rødspætte med rejer og spinat, kartofler og citronsauce. Chokolademousse med flødeskum
Fredag	15	Hønsekødssuppe med boller og brød Skipperlabskovs med purløg, smør, rødbede samt rugbrød
Lørdag	16	Kylling i karry med kokosmælk og grønsager samt ris Abrikosgrød med piskefløde

Ugedag	Dato	Menu
Søndag	17	Kogt kalvespidsbryst med cremet peberrodssauce, kartofler og dampet rosenkål Gåsebryst
Mandag	18	Pebermakrel salat med iceberg. Bankekød med kartoffelmos og syltede agurker
Tirsdag	19	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, brun sovs samt rødbeder. Budding med saftsauce.
Onsdag	20	Hønsesalat med bacon på ananas Tyrkiske kødboller i tomatsauce med pasta/kartofler samt broccoli
Torsdag	21	Bagt kulmule med karrysauce hertil kartofler og kornsalat. Bær crumble med creme fraiche
Fredag	22	Røget lakse snitte med syltet tranebær Spinattærte med kylling og feta, hertil kartofler og sovs
Lørdag	23	Vikingegryde med kartoffelmos og tyttebær Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	24	indbagt mørbrad med kartofler, svampesauce og marineret grønt. Citronfromage med flødeskum
Mandag	25	Grøn kålssuppe med kogt flæsk Kalvekød i rød karry med ris og Simone kål.
Tirsdag	26	Frikadeller med sauce, kartofler og Karotter Rødgrød med fløde
Onsdag	27	Brændende kærlighed med persille og rødbeder Frugtsuppe med tvebakker
Torsdag	28	Thaifisk med sur/sød sauce og kartofler samt grøn salat Karamelrand med flødeskum

# Menuplan for marts

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	1	Snitte med laks og dild. Oksekødspie med kartofler samt salat af kvarte tomater i balsamico og fetaost
Lørdag	2	Kalvefrikasse med kartofler og salat. Rombudding med kirsebærsauce.
Søndag	3	Stegt kylling med agurkesalat, ribs, kartofler samt skysauce svesketriflis
Mandag	4	Kødsovs med pastinak, gulerod og selleri hertil kartoffelmos Æblepie med creme fraiche
Tirsdag	5	Peberpate med knust madagaskarpeber og basilikum og brød Æggekage med bacon, kartofler purløg og tomat
Onsdag	6	Blomkålssuppe med sprødstegt bacon Græsk farsbrød med kartofler, tomatsauce og taziki
Torsdag	7	Forårsrulle med soya Laksefrikadeller med hollandaisesauce, kartofler, karrotter og remoulade
Fredag	8	Torskesalat med purløgs mayonaise og friskbagt brød Porretærte med skinke, hvid sauce og kartofler
Lørdag	9	Bøf bourguignon med rødøg og hele champignon hertil kartoffelmos Blommegrød med fløde
Søndag	10	Sous vide stegt cuvette med flødekartofler og broccolisalat Hjemmelavet is med vafler.
Mandag	11	Biksemad med rødbeder og spejlæg Æblekage med flødeskum og gele
Tirsdag	12	Farseret ribbensteg med kartofler, sauce samt rødkål Citronsuppe med kammerjunkere
Onsdag	13	Løgssuppe med ostebrød Krebinetter med stuede ærter/ gulerødder samt kartofler med persille
Torsdag	14	Bagt torskefilet med karrysauce, ris samt ærter Is med syltet appelsin
Fredag	15	Rejesalat på groft brød Grønsagstærte med salat af perlebyg, rødøg og bacon vendt i sød dressing
Lørdag	16	Hjerter i flødesauce med kartoffel/gulerodsmos og ribsgele Stikkelsbærgrød med fløde

Ugedag	Dato	Menu
Søndag	17	Langtids braiseret svinekæber med kartofler og rødbedesalat Ostekage
Mandag	18	Hakkebøf bearnaise med stegte kartofler og ærter Jordbær triflis
Tirsdag	19	Oksekødsuppe med boller og flute Svensk pølseret med purløg og salat
Onsdag	20	Forloren hare med kartofler, flødesauce og tyttebær samt asier Æblesuppe med tvebakker
Torsdag	21	Stegte sild med persillesauce kartofler og dampet bønner. Fløjlsgrød med smør, kanel og saft
Fredag	22	Farseret porre med kartofler og sennepssauce rødbeder Bagte æbler med kanelcreme
Lørdag	23	Kalkun i sur/sødsauce med vilde ris/kartofler ærter Pandekager med marmelade
Søndag	24	Indbagt laks med kartofler, sauce samt broccoli Fløderand sherry og mandler
Mandag	25	Klar suppe med boller og urter Baconruller med tomat timiansauce, kartofler og rødbeder
Tirsdag	26	Stegt lever med bløde løg, kartofler, piment sauce samt syltede asier Henkogte ferskner med flødeskum
Onsdag	27	Ærtesuppe med mynte Skinke Schnitzel med drenge, paprikasauce og stegte kartofler
Torsdag	28	Tarteletter med høns i asparges Fiskefilet med løgsauce, kartofler og råkost
Fredag	29	Kartoffel/porresuppe med bacon Grønsagslasagne med kartofler og sauce.
Lørdag	30	Estragonkylling med porre hertil kartofler og salat. Jordbærgrød med fløde
Søndag	31	Sous-vide tilberedt kalvelårtunge med appelsin-tomatsauce, broccoli og bådkartofler Hjemmelavet is med chokoladesauce