

Menu oktober 2017

Søndag 01-10-2017

- Kalvekrebnet a la wienerschnitzel med klassisk tilbehør
- Isdessert

Mandag 02-10-2017

- Sprængt kalvebryst med stuvet kål, kartofler, sennep
- Frugtsuppe med ristede brødtern

Tirsdag 03-10-2017

- Selleristuvning med kødboller, kartofler
- Rødbedesuppe med grovbrød

Onsdag 04-10-2017

- DAGENS FISK
- Blommegrød med fløde

Torsdag 05-10-2017

- Braiseret kalv med rodfrugter, skysauce, kartofler
- Tunmousse på salatbund

Fredag 06-10-2017

- Forløren hare med vildtsauce kartofler og rødkål
- Citronfromage

Lørdag 07-10-2017

- Fynsk gryderet med kartoffelmos
- Frugtsalat med creme

Søndag 08-10-2017

- Kalvesteg med skysauce, kartofler og bagte selleri
- Rugbrødslagkage med creme og solbærsyltetøj

Mandag 09-10-2017

- Frikadeller med skysauce, kartofler og grønt
- Legeret blomkålssuppe med grovbrød

Tirsdag 10-10-2017

- Gullaschsuppe med creme fraiche
- Hjemmelavede pandekager med jordbærsyltetøj

Onsdag 11-10-2017

- Brunkål med letsaltet nakke, kartofler, sennep
- Kærnemælksfromage med saftsauce

Torsdag 12-10-2017

- Ovnbagt fisk på gule beder, mild pebersauce, kartofler
- Skovbærgrød med fløde

Fredag 13-10-2017

- Kylling stegt på rodfrugter, skysauce, kartofler
- Æblegrød med fløde

Lørdag 14-10-2017

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt
- Blommetærte med flødeskum

Søndag 15-10-2017

- Jægersteg, champignonsauce, kartofler, sellerisalat
- Frugttrifli

Mandag 16-10-2017

- Grønsagstærte med salat
- Legeret grønsagssuppe med friskbagt brød

Tirsdag 17-10-2017

- Kålrouletter med lys muskatsauce, kartofler og grønt
- Chokoladebudding med flødetop

Onsdag 18-10-2017

- Hamburgerryg med stuvet spinat og kartofler
- Æble-kanel muffins med creme

Torsdag 19-10-2017

- Skipperlabskovs med persillesmør og rødbeder
- "Koldskålskage"

Fredag 20-10-2017

- Dampet torsk med sennepssauce, bagte gulerødder
- Abrikosgrød med fløde

Lørdag 21-10-2017

- Benløse fugle i vildtsauce, kartoffelmos og bønnesalat
- "Spejlæg" (Ananas og fersken med fløde)

Søndag 22-10-2017

- Grydestegt kylling, persillesky, kartofler, agurkesalat
- Gl. dags æblekage med flødeskum

Mandag 23-10-2017

- Farserede porer med sauce, kartofler og surt
- Hyldebærssuppe med tvebakker

Tirsdag 24-10-2017

- Biksemad med spejlæg og rødbeder
- Frugtgrød med fløde

Onsdag 25-10-2017

- Kalv i peberrodssauce, kartofler og grønt
- Kalvekødssuppe med urter og boller

Torsdag 26-10-2017

- Fiskefrikadeller, kold remouladedressing og råkost
- Kartoffelsuppe med grønt, grovbrød

Fredag 27-10-2017

- Kylling i karry med løse ris og grønt
- Lun æblekage med creme fraiche

Lørdag 28-10-2017

- Koteletter med skysauce, kartofler og coleslaw
- Appelsinfromage

Søndag 29-10-2017

- Grillet laks med hollandaise, kartofler og grønt
- Nødderoulade på bund af frugtpure

Mandag 30-10-2017

- Høns og selleristuvning i tarteletter
- Hønssekødssuppe med urter og boller

Tirsdag 31-10-2017

- Efterårsgryde med rodfrugter, kartofler
- Græskarsuppe med grovbrød

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 80

Menu oktober 2017