

Menu november måned 2018

Torsdag 01-11-2018

- Torskefisk i fad med grønt, hollandaise og kartofler
- Græskarsuppe serveret med grovbrød

Fredag 02-11-2018

- Farseret ribbensteg, kryddersauce, kartofler og salat
- Stikkelsbærmousse

Lørdag 03-11-2018

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt
- Rugbrødslagkage med solbær og creme

Søndag 04-11-2018

- Sveskerullesteg, skysauce, kartofler og rødkål
- Pistage-is med frugtpure

Mandag 05-11-2018

- Biksemad med spejlæg og rødbeder
- Gulerodssuppe, serveret med grovbrød

Tirsdag 06-11-2018

- Sønderjyske frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler
- Roulade med flødetop

Onsdag 07-11-2018

- Hamburgerryg med grønlangkål og sukkerkartofler
- Frugtsalat med råcreme

Torsdag 08-11-2018

- Fiskefrikadeller med remouladedressing, råkost
- Rødbedesuppe, serveret med krydderbrød

Fredag 09-11-2018

- Høns og aspargesstuvning i tarteletter
- Hønskødssuppe med urter og boller

Lørdag 10-11-2018

- Andesteg m/ sauce, kartofler, rødkål og surt
- Prinsesseris med kirsebærsauce

Søndag 11-11-2018

- Farsskildpadde med æg, butterdejshorn og sherry
- Gammeldags æblekage med flødeskum

Mandag 12-11-2018

- Kalvespidsbryst i sursød-sauce, kartofler og grønt
- Pandekager med syltetøj

Tirsdag 13-11-2018

- Kalvelever med bløde løg, sauce, kartofler og surt
- Frugtgrød med fløde

Onsdag 14-11-2018

- Dagens fisk
- Ærte/selleri-suppe serveret med brød

Torsdag 15-11-2018

- Indisk grønsagsgryde, hertil ris og grønt
- Mangodessert

Fredag 16-11-2018

- Indbagt svinemørbrad, skysauce, kartofler, grønt
- Svesketrifli

Lørdag 17-11-2018

- Coq au vin (hane i rødvin) ris, grønt og grovbrød
- Isdessert

Søndag 18-11-2018

- Flæskesteg med sauce, kartofler, rødkål og surt
- Appelsinfromage

Mandag 19-11-2018

- Italienske kødboller i kryddertomatsauce, pasta, grønt
- Panna cotta med frugtsauce

Tirsdag 20-11-2018

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

Onsdag 21-11-2018

- Farseret blomkål, sauce, kartofler og pandegrønt
- Hybensuppe med fløde

Torsdag 22-11-2018

- Gule ærter med saltet nakke, medister, kartofler, surt
- Æbleskiver med syltetøj

Fredag 23-11-2018

- Dampet torsk med sennepssauce, kartofler, bagt grønt
- Jordbærgrød med fløde

Lørdag 24-11-2018

- Kalvekrebnet, rødvinssauce, stegte kartofler, salat
- Creme Brulé

Søndag 25-11-2018

- Mørbrad a la creme, kartofler og bønnensalat
- Citronfromage

Mandag 26-11-2018

- Grønsagsgratin serveret med skinke og kryddersmør
- Græskarsuppe serveret med grovbrød

Tirsdag 27-11-2018

- Oksegryde med rødbeder og bacon, kartoffelmos
- Kærnemælksfromage med frugt

Onsdag 28-11-2018

- Brunkål med letsaltet nakke, kartofler og sennep
- Syltede ferskner med makronfløde

Torsdag 29-11-2018

- Stegte sild i lage, løgsauce, kartofler og grønt
- Vaniljebudding med frugtsauce

Fredag 30-11-2018

- Indbagt kylling-farsbrød med krydderurter, kartofler
- Frugtgrød med fløde

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81