

Menu marts 2019

Fredag 01-03-2019

- Stegt flæsk med persillesauce og kartofler
- Rødgrød med fløde

Lørdag 02-03-2019

- Forløren hare, vildtsauce, kartofler og sellerisalat
- Cremerand med frugt

Søndag 03-03-2019

- Lammekølle, skysauce, rosmarinkartofler, mintgele
- Æblemousse

Mandag 04-03-2019

- Limemarineret svinekam, kryddersauce og grønt
- Frugt og fastelavnsbolle til kaffen

Tirsdag 05-03-2019 INTERNATIONAL PANDEKAGEDAG

- Kyllingefrikadeller, krydret tomatsauce, kartofler
- Pandekager med syltetøj

Onsdag 06-03-2019

- Kalvekød i sur/sødsauce, kartofler og grønt
- Kalvekødssuppe med urter og boller

Torsdag 07-03-2019

- Dampet torsk med sennepssauce, kartofler og rødbeder
- Jordbærgrød med fløde

Fredag 08-03-2019

- Ribbensteg med skysauce, kartofler og rødkålssalat
- Is med vafler

Lørdag 09-03-2019

- Ungarsk gullasch med kartoffelmos og grønt
- Æblekage med flødeskum

Søndag 10-03-2019

- Kalveculotte, champignonsauce, kartofler og grønt
- Moccamousse

Mandag 11-03-2019

- Farsskildpadde med æg, croissant og sherry
- Kirsebærfromage

Tirsdag 12-03-2019

- Grønsagskrebinetter med urtesky, pandegrønt
- Jordskokkesuppe med persillepesto, brød

Onsdag 13-03-2019

- Hakkebøf med løg, skysauce, kartofler og surt
- Vaniljebudding med frugtsauce

Torsdag 14-03-2019

- Fiskerulle med spinat, citronsauce, kartofler, grønt
- Æble cheesecake

Fredag 15-03-2019

- Lasagne serveret med marineret grønt
- Appelsinfromage

Lørdag 16-03-2019

- Sprængt kylling i flødepeberrodssauce, kartofler, salat
- Sveskedessert

Søndag 17-03-2019

- Oksesteg med svampesauce, kartofler og garniture
- Creme Brullée

Mandag 18-03-2019

- Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler
- Syltet abrikos med makronskum

Tirsdag 19-03-2019

- Cremet karrysuppe med urter og dampet fisk
- Urte terrine på salatbund

Onsdag 20-03-2019

- Braiseret kalvespidsbryst, skysauce og bagte urter
- Fiskemousse på salatbund, brød

Torsdag 21-03-2019

- Stegt kalvelever med bløde løg, kartofler og asier
- Frugtgrød med fløde

Fredag 22-03-2019

- Gryderet med oksekød, kartofler og grønt
- Frugtsalat med frisk frugt

Lørdag 23-03-2019

- Kylling i rødvinssauce og kartoffelmos
- Lun æblekage med flødeskum

Søndag 24-03-2019

- Persillerullesteg med skysauce, kartofler og surt
- Citronfromage

Mandag 25-03-2019

- Butterdejsstang med champignon og skinke
- Oksekødssuppe med urter og boller

Tirsdag 26-03-2019

- Farserede porer, skysauce, kartofler og grønt
- Hybensuppe med flødeskum

Onsdag 27-03-2019

- Bøf stroganoff med kartoffelmos og rødbedesalat
- Frugtsalat med frisk frugt og creme

Torsdag 28-03-2019

- Fiskefrikadeller med remouladedressing, kartofler
- Yoghurtfromage

Fredag 29-03-2019

- Kalvekød i estragonsauce, kartofler og ovngrønt
- Aspargessuppe og flute

Lørdag 30-03-2019

- Krebinetter med skysauce og stegte kartofler
- Stikkelsbærmousse

Søndag 31-03-2019

- Benløse fugle i vildtsauce, kartofler og waldorfsalat
- Skovbærgrød med fløde

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81