Menu november 2019

Fredag 01-11-2019

- Stjerneskud a la Lions Park Birkerød
- Græskarsuppe med grovbrød

Lørdag 02-11-2019

- Fynsk gullasch med kartoffelmos
- Rugbrødslagkage med solbær og creme

Søndag 03-11-2019

- Hamburgerryg med grønlangkål, sukkerkartofler, grønt
- Citronfromage

Mandag 04-11-2019

- Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep, ketchup
- Cremet grønsagssuppe med brød

Tirsdag 05-11-2019

- Grydebøf med rodfrugte-/kartoffelmos, salat
- Syltet frugt med creme

Onsdag 06-11-2019

- Biksemad med spejlæg og rødbeder
- Abrikostrifli

Torsdag 07-11-2019

- Dampet torskefisk med sennepssauce, kartofler, grønt
- Frugtgrød med fløde

Fredag 08-11-2019 HUSK AFTEN ARRANGEMENT

- Tarteletter med høns og selleristuvning
- Hønsekødsuppe med urter og boller

Lørdag 09-11-2019

- Farsskildpadde med æg, butterdejshorn og sherry
- Æblekage med flødeskum

Søndag 10-11-2019

- Andesteg med sauce, brune og hvide kartofler, rødkål
- Prinsesseris med kirsebærsauce

Mandag 11-11-2019

- Rosenkålsgratin med kryddersmør
- Gulerodssuppe med friskbagt brød

Tirsdag 12-11-2019

- Krydderkrebinet, skysauce, bagte kartofler og grønt
- Syltet frugt med makronskum

Onsdag 13-11-2019

- Stegte sild med æble-løgkompot,karrysauce, kartofler
- Yoghurtfromage

Torsdag 14-11-2019

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

Fredag 15-11-2019

- Koteletter med skysauce, kartofler og coleslaw
- Jordbærgrød med fløde

Lørdag 16-11-2019

- Coq au vin (hane i rødvin) serveres med ris og brød
- Muldvareskud (sveskedessert)

Søndag 17-11-2019

- Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkål
- Romfromage

Mandag 18-11-2019

- Vintersuppe med oksekød, tomater og urter, grovbrød
- Hjemmelavede pandekager med syltetøj

Tirsdag 19-11-2019

- Braiseret svinebryst, skysauce, kartofler, coleslaw
- Frugtgrød med fløde

Onsdag 20-11-2019

- Fiskefrikadeller,remouladedressing, ovnkartofler, råkost
- Rødbedesuppe med brød

Torsdag 21-11-2019

- Brunkål med letsaltet nakke, sennep og rødbeder
- Æbletærte med letpisket fløde

Fredag 22-11-2019

- Bøf Lindstrøm, skysauce, kartofler, grønt
- Gulerodscheesecake

Lørdag 23-11-2019

- Ungarsk gullash med kartoffelmos, surt
- Syltede pærer med karamelskum

Søndag 24-11-2019

- Kalveculotter,portvinssauce, grønsags- souffle, kartofler
- Sveskedessert

Mandag 25-11-2019

- Stegt kalvelever med løg, skysauce, kartofler,grønt
- Vaniljebudding med frugtsauce

Tirsdag 26-11-2019

- Brændende kærlighed, kartoffel-urtemos, rødbeder
- Hyldebærsuppe med æbler

Onsdag 27-11-2019

- Oksekød i peberrod sauce, kartofler og grønt
- Oksekødssuppe med urter og boller

Torsdag 28-11-2019

- Kødboller i selleristuvning, kartofler og grønt
- Frugtgrød med fløde

Fredag 29-11-2019

- EFTERÅRSFROKOST I RESTAURANTEN
- OPSLAG KOMMER SENERE

Lørdag 30-11-2019

- Hakkebøf med løg, skysauce, kartofler, rødbedesalat
- Fiskemousse på salatbund, brød

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81