

# Menu januar 2021

---

## Fredag 01-01-2021

Nytår

- Kalveculotte, bearnaisesauce, pommes rösti, og grønt
- Nytårs-dessert

## Lørdag 02-01-2021

- Grydebøf med kartoffel-rodfrugtemos, bagte rødbeder
- Yoghurtfromage

## Søndag 03-01-2021

- Skinkeschnitzel med citron, stegte kartofler og ærter
- Choko-orangemousse

## Mandag 04-01-2021

- Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep
- Flødelegeret tomatsuppe med urter, grovbrød

## Tirsdag 05-01-2021

- Frikadeller med skysauce, kartofler og pandegrønt
- Jordbærgrød med fløde

## Onsdag 06-01-2021

- Meunierestegt ising, persillesauce, kartofler og råkost
- Oksekødssuppe med urter og boller, flute

## Torsdag 07-01-2021

- Nakkesteg Provence, skysauce, kartofler og bagt grønt
- Chokoladedessert

## Fredag 08-01-2021

- Karryret med kylling og grønt, serveres med ris, chutney
- Lun æblekage med creme fraiche

**Lørdag 09-01-2021**

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler, grønt
- Snitte med røget laks

**Søndag 10-01-2021**

- Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål
- Appelsinfromage med flødeskum

**Mandag 11-01-2021**

- Vintersuppe med oksekød, friskbagt grovbrød
- Pandekager med hjemmelavet syltetøj

**Tirsdag 12-01-2021**

- Biksemad med spejlæg og rødbeder
- Jordbær-solbærgrød med fløde

**Onsdag 13-01-2021**

- Kålrouletter, skysauce, kartofler og pandegrønt
- Rombudding med frugtsauce

**Torsdag 14-01-2021**

- Kalvekød i estragonsauce, kartofler, bagt grønt
- Anderilette med grovbrød

**Fredag 15-01-2021**

- Stjernes kud Lions park Birkerød
- Frugtsalat med creme

**Lørdag 16-01-2021**

- Letsaltet kalkun i flødepeberrodssauce, rosenkålssalat
- Chokoladeroulade med Baileycreme

**Søndag 17-01-2021**

- Oksegrydesteg, skysauce, kartofler og bagte selleri
- Karamelrand med karamel-flødesauce

**Mandag 18-01-2021**

- Stuvning med hønsekød og asparges i butterdejsskal
- Hønsekødssuppe med urter og boller, flute

**Tirsdag 19-01-2021**

- Bøf Lindstrøm, sauce, stegte kartofler og grønt
- Dessertkage med gulerødder og creme

**Onsdag 20-01-2021**

- Gule ærter, sprængt nakke, medister, sennep, rødbeder
- Æbleskiver med syltetøj

**Torsdag 21-01-2021**

- Fiskefrikadeller med grov remouladedressing, råkost
- Sellerisuppe med persillepesto, grovbrød

**Fredag 22-01-2021**

- Sveskerullesteg, skysauce, kartofler og syltet grønt
- Cremerand med frugt

**Lørdag 23-01-2021**

- Kylling i hvidvinssauce, stegte kartofler og broccolisalat
- Tunmousse på salat, flute

**Søndag 24-01-2021**

- Hamburgerryg med grønlangkål, sukkerkartofler, grønt
- Citronfromage

### **Mandag 25-01-2021**

- Krydrede kødboller i tomatsauce, pasta og revet ost
- Panna cotta med frugtsauce

### **Tirsdag 26-01-2021**

- Kalvehjerter i flødesauce, kartofler og marineret grønt
- Gammeldags æblekage med flødeskum

### **Onsdag 27-01-2021**

- Grønsagskrebnet, kryddersauce, ovn kartofler og grønt
- Legeret suppe med ærter, grovbrød

### **Torsdag 28-01-2021**

- Sprængt kalvebryst med stuvet hvidkål, kartofler
- Moccamousse

### **Fredag 29-01-2021**

- Koteletter med skysauce, kartofler og rødkål
- Rødgrød med fløde

### **Lørdag 30-01-2021**

- Forløren hare med vildtsauce, kartofler og waldorfsalat
- Cheesecake med orangetopping

### **Søndag 31-01-2021**

- Enebærgryde med bagt kartoffelmos, vintersalat
- Skovbærtrifli

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81