

Menu marts 2021

Mandag 01-03-2021

- Farsrulle med løg og krydderurter, kartofler, grønt
- Kærnemælksfromage med frugtsauce

Tirsdag 02-03-2021

- Fyldte rødspætter m/grønt, hollandaisesauce, kartofler
- Jordbærgrød med fløde

Onsdag 03-03-2021

- Karrykål med hakket oksekød, serveres med kartofler
- Lun æbletærte med let-pisket flødeskum

Torsdag 04-03-2021

- Braiseret oksebryst med ingefær og soya, kartofler
- Oksekødssuppe med urter julienne, brød

Fredag 05-03-2021

- Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål
- Vaniljebudding med kirsebærsauce

Lørdag 06-03-2021

- Wienerkarbonade med citron, stegte kartofler og ærter
- Spinatroulade med røget laks

Søndag 07-03-2021

- Kyllingebrynsteg med persille-skysauce, kartofler, surt
- Chokoladekage med mascarpone creme

Mandag 08-03-2021

- Moussaka med middelhavsurter serveres med salat
- Frugtgrød med fløde

Tirsdag 09-03-2021

- Hakkebøf i pebersauce, stegte kartofler og bønnesalat
- Vandbakkelse med creme

Onsdag 10-03-2021

- Helstegt nakke m/provencekrydderi, sauce, kartofler
- Tunfiskemousse på salatbund, flute

Torsdag 11-03-2021

- Butterdejsstang med skinke og champignon, salat
- Aspargessuppe med grovflute

Fredag 12-03-2021

- Stegt rødspætte med persillesauce, kartofler, råkost
- Jordbærtrifli

Lørdag 13-03-2021

- Kylling i rødvin-urtesauce, kartofler og grønt
- Isdessert

Søndag 14-03-2021

- Helstegt oksefilet med flødekartofler, bacon-bønner
- Appelsinfromage med flødeskum

Mandag 15-03-2021

- Frikadeller med skysauce, kartofler og ovngrønt
- Alliancegrød med fløde

Tirsdag 16-03-2021

- Stegt kalvelever i fad med løg og peberfrugter
- Cremerand med frugt

Onsdag 17-03-2021

- Kalvekød i dildsauce, kartofler og bagte gulerødder
- Frugttærte med creme fraiche

Torsdag 18-03-2021

- Lakselasagne med spinat
- Hønssekødssuppe med urter og boller

Fredag 19-03-2021

- Persillerullesteg, skysauce, kartofler, marineret grønt
- Karamelrand med flødekaramelcreme

Lørdag 20-03-2021

- Italiensk farsrulle med skysauce, kartofler og grønt
- Panna cotta med frugtsauce

Søndag 21-03-2021

- Oksesteg med skysauce, grønsagssoufflé og kartofler
- Stikkelsbærmousse

Mandag 22-03-2021

- Krydret karry-ferskensuppe med kylling og ris, brød
- Hjemmelavede pandekager med solbærsyltetøj

Tirsdag 23-03-2021

- Biksemad med spejlæg og rødbeder
- Jordbær/rabarbergrød med fløde

Onsdag 24-03-2021

- Fiskefrikadeller med grov remouladedressing og råkost
- Cremet kalvekødssuppe med urter, flute

Torsdag 25-03-2021

- Spr.kalkun med flødepeberrods - sauce og broccoli
- Chokoladebudding med flødeskum

Fredag 26-03-2021

- Indbagt svinemørbrad, skysauce, kartofler og grønt
- Ananasfromage

Lørdag 27-03-2021

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler, rødbede
- Æblekage med flødeskum

Søndag 28-03-2021

Palmesøndag

- Kalvekød i forårsgrønt, kartofler og persilledrys
- Pistage-is med jordbærpure

Mandag 29-03-2021

- Paprikagryde med svinekød og urter, serveres med ris
- Ymerfromage med saftsauce

Tirsdag 30-03-2021

- Grønsagsfrikadeller m/gulerodscreme, stegte kartofler
- Oksekødssuppe med urter og boller

Onsdag 31-03-2021

- Røget ørred med flødestuvet spinat, kartofler, grønt
- Syltet fersken med makronskum

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81