

# 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 bøttesalat
- 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**

- STJERNESKUD A LA LIONS PARK BIRKERØD
- 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