

# Menu september 2021

---

## Onsdag 01-09-2021

- Mousakka med middelhavsurter, salat og grovbrød
- Melon med rysteribs

## Torsdag 02-09-2021

- Stegt rødspætte, remouladedressing, kartofler, råkost
- Jordbær/rabarbergrød med fløde

## Fredag 03-09-2021

- Hakkebøf i bearnaisesauce, pommes frites og salat
- Frugtsalat med friske frugter og creme

## Lørdag 04-09-2021

- Braiseret kalvespidsbryst, bagte urter, sauce, kartofler
- Stikkelsbærmousse

## Søndag 05-09-2021

- Mørbradgryde med bacon, champignon, kartofler, grønt
- Isdessert

## Mandag 06-09-2021

- Wienerpølse med varm kartoffelsalat, sennep og ketchup
- Ostetallerken

## Tirsdag 07-09-2021

- Krydderkrebinetter, sauce, ovngrønt og kartofler
- Blomkålssuppe serveret med fløte

## Onsdag 08-09-2021

- Fisk Florentine med bechamelsauce, kartofler, grønt
- Frugttærte med flødeskum

### Torsdag 09-09-2021

- Stegt kalvelever med bløde løg, kartofler og surt
- Vaniljebudding med frugtsauce

### Fredag 10-09-2021

- Italiensk farsrulle, skysauce, kartofler, tomatsalat
- Panna cotta med frugttopping

### Lørdag 11-09-2021

- Grillet laks med citronsaucе, kartofler og broccolisalat
- Chokolade muffin med hindbærskum

### Søndag 12-09-2021

- Flæskesteg, skysauce, kartofler og agurkesalat
- Cremerand med kirsebærsauce

### Mandag 13-09-2021

- Høns og aspargesstuvning med tarteletter
- Hønseskødsuppe med urter og boller

### Tirsdag 14-09-2021

- Øl-braiserede svinekæber, grønsagssoufflé, sauce
- Kærnemælksfromage med frugt

### Onsdag 15-09-2021

- Vegetarisk grønsagsgryde, agurkerelise, nybagt grovbrød
- Pandekager med syltetøj

### Torsdag 16-09-2021

- Farserede porer, skysauce, kartofler og syltet grønt
- Frugtgrød med fløde

**Fredag 17-09-2021**

- Indbagt svinemørbrad, skysauce, kartofler og grønt
- Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere

**Lørdag 18-09-2021**

- Koteletter, smørdampede porrer og rødder, skysauce
- Syltede pærer med karamelsauce

**Søndag 19-09-2021**

- Glaseret hamburgerryg, flødekartofler og spidskålsalat
- Citronfromage

**Mandag 20-09-2021**

- Frikadeller med lys sauce, blomkål og kartofler
- Frugtgrød med fløde

**Tirsdag 21-09-2021**

- Butterdejsstænger med skinke og champignon, salat
- Hønssekødsuppe med urter og boller

**Onsdag 22-09-2021**

Jævnøgn

- Kalvekød i estragonsauce, kartofler og gulerødder
- Chokolademousse

**Torsdag 23-09-2021**

- Lyssej med persille-tapenade, citronsauce og kartofler
- Jordbær/solbærgrød med fløde

**Fredag 24-09-2021**

- Helstegt nakkefilet med krydderurter, bagte grønsager
- Gulerodskage med topping

**Lørdag 25-09-2021**

- Hakkebøf med løg, skysauce, salat med syrnede fløde
- Chokoladeroulade med creme og flødeskum

**Søndag 26-09-2021**

- Stegt kyllingebryst, skysauce, kartofler, agurkesalat
- Gammeldags rabarberkage med let-pisket flødeskum

**Mandag 27-09-2021**

- Blomkålsgratin med kryddersmør og rugbrød
- Mild tomatsuppe med urter.

**Tirsdag 28-09-2021**

- Forloren hare, skysauce, kartofler og rødkålssalat
- Ymerfromage med frugtsauce

**Onsdag 29-09-2021**

- Oksekød i peberrodssauce, kartofler og grønt
- Oksekødssuppe med urter og boller

**Torsdag 30-09-2021**

- Fiskefrikadeller med remouladedressing, råkost
- Æblegrød med fløde

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81