

Menu oktober 2021

Fredag 01-10-2021

- Kryddernakkekam i orangesky, ovnkartofler, grønt
- Cremet suppe med kartofler og porer, flute

Lørdag 02-10-2021

- Skinkeschnitzel med citron, pommes sauté, ærter
- Hindbærfromage

Søndag 03-10-2021

- Lime marineret svinekam, kryddersauce og spidskålssalat
- Snitte med røget laks

Mandag 04-10-2021

- Karrygryde serveres med løse ris og salat
- Oksekødssuppe med urter og boller

Tirsdag 05-10-2021

- Frikadeller med skysauce, kartofler og surt
- Vaniljebudding med saftsauce

Onsdag 06-10-2021

- Spr.oksebryst med stuvet hvidkål og kartofler
- Yoghurtfromage med jordbær

Torsdag 07-10-2021

- Skipperlabskovs med persillesmør og rødbedesalat
- Frugtsalat med creme

Fredag 08-10-2021

- Stjernes kud a la Lions Park Birkerød
- Rabarbertrifli

Lørdag 09-10-2021

- Persillerullesteg, skysauce, kartofler og surt
- Fløderand med frugtsauce

Søndag 10-10-2021

- Klassisk mørbradgryde med kartoffelmos, grønt
- Chokolade-rødvinskage med creme fraiche

Mandag 11-10-2021

- Biksemad med spejlæg, rødbeder og ketchup
- Lun æblekage med let pisket fløde

Tirsdag 12-10-2021

- Kødboller med selleristuvning, kartofler
- Hyldebærsuppe med æbler

Onsdag 13-10-2021

- Bagt torsk med sennepssauce, kartofler, grønt
- Frugtgrød med fløde

Torsdag 14-10-2021

- Kalvehjerter i flødesauce, kartofler, syltet grønt
- Hønssekødsuppe med urter og boller

Fredag 15-10-2021

- Grydestegt kylling, sauce, kartofler, agurkesalat
- Citronfromage

Lørdag 16-10-2021

- Lakselasagne, serveres med salat og brød
- Is dessert

Søndag 17-10-2021

- Kalveculotte med svampesauce, bagte urter, kartofler
- Gammeldags æblekage med flødeskum

Mandag 18-10-2021

- Pasta med Bolognaise, hertil salat og revet parmesan
- Dessert med skovbær

Tirsdag 19-10-2021

- Kalvekød i estragonsauce, kartofler, timianbagt gulerod
- Tiramisu

Onsdag 20-10-2021

- Stegte sild i lage, kartofler og løgsauce
- Kartoffelkage med let pisket flødeskum

Torsdag 21-10-2021

- Benløse fugle i skysauce, kartofler, bønner og tyttebær
- Gulerodskage med ostecreme

Fredag 22-10-2021

- Sejfilet med mandeltopping, sur-sød sauce, ris og grønt
- Moccamousse

Lørdag 23-10-2021

- Kylling i hvidvinssauce, kartofler og grønt
- Pæretærte med kanelskum

Søndag 24-10-2021

- Oksefilet med flødekartofler og bønnensalat
- Appelsinfromage

Mandag 25-10-2021

- Farsbrød med skinke, senneps-topping, grønt
- Frugtgrød med fløde

Tirsdag 26-10-2021

- Brunkål med let saltet nakkekam, sennep, rødbeder
- Cremerand med frugtsauce

Onsdag 27-10-2021

- Grønsagsfrikadeller, skysauce og bagte grøntsager
- Pandekager med syltetøj

Torsdag 28-10-2021

- Stegt medister med stuede ærter og gulerødder
- Sveskedessert

Fredag 29-10-2021

- Hakkebøf i pebersauce, stegte kartofler og grønt
- Stikkelsbærgrød med fløde

Lørdag 30-10-2021

- Braiseret kalvebryst, skysauce, kartofler, urter
- Syltet fersken med creme

Søndag 31-10-2021

- Bøf stroganoff med kartoffelmos og grønt
- Valnøddetærte med iskugle

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81