

Menu november 2021

Mandag 01-11-2021

- Koteletter i fad med champignon og bacon, ovngrønt
- Abrikostrifli

Tirsdag 02-11-2021

- Frikadeller med skysauce, kartofler og grønt
- Hokkaido suppe med æbletern og grovbrød

Onsdag 03-11-2021

- Hamburgerryg med sennepssauce, rosenkålssalat
- Chokoladebudding med flødetop

Torsdag 04-11-2021

- Meunierstegt rødspættefilet, citronsaucе og grønt
- Ymerfromage med frugtsauce

Fredag 05-11-2021

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

Lørdag 06-11-2021

- Bøf Bourguignon med kartofler og bønner
- Græskartærte med creme fraiche

Søndag 07-11-2021

- Svinekam med vildtsauce, kartofler, og waldorfsalat
- Skovbærtrifli

Mandag 08-11-2021

- Farsrulle med skinke, sennepstopping og blomkålssalat
- Frugtgrød med fløde

Tirsdag 09-11-2021

- Grønsagskrebinet, kryddersauce og ovnkartofler
- Italiensk minestrone-suppe med friskbagt brød

Onsdag 10-11-2021

- Andesteg, skysauce, brune og hvide kartofler, rødkål
- Prinsesse-ris med kirsebærsaftsaucе

Torsdag 11-11-2021

- Røget ørred med hollandaisesauce, bagte gulerødder
- Ærtepure-suppe serveret med grovbrød

Fredag 12-11-2021

- Kødboller i karrysauce, ris, chutney og grønt
- Roulade med flødetop

Lørdag 13-11-2021

- Gullachsuppe serveret med creme fraiche og brød
- Hjemmelavede pandekager med syltetøj

Søndag 14-11-2021

- Sveskerullesteg, skysauce kartofler og syltet grønt
- Citronfromage

Mandag 15-11-2021

- Grønsagsgratin serveret med skinke og kryddersmør
- Cremet tomatsuppe med nybagt brød

Tirsdag 16-11-2021

- Valgflæsk med persillesauce og kartofler
- Æbletærter med let-pisket fløde

Onsdag 17-11-2021

- Fiskefrikadeller med remouladedressing og råkost
- Jordbærgrød med fløde

Torsdag 18-11-2021

- Gule ærter, spr. nakke, medister, kartofler, rødbeder
- Æbleskiver med syltetøj

Fredag 19-11-2021

- Forloren hare, vildtsauce, kartofler, rødkål og tyttebær
- Frugtsalat med creme

Lørdag 20-11-2021

- Braiseret svinenakke med æbler, øl og timian, kartofler
- Sveskedessert med ristet rugbrød

Søndag 21-11-2021

- Gammeldags oksesteg, skysauce, kartofler og grønt
- Sherryfromage

Mandag 22-11-2021

- Kalkunschnitzel i flødepaprikasauce, ovnkartofler, ærter
- Blomkålssuppe serveret med brød

Tirsdag 23-11-2021

- Stegt kalvelever med bløde løg, kartofler og syltet grønt
- Vaniljebudding med saftsauce

Onsdag 24-11-2021

- Musaka med oksekød, salat og grovbrød
- Hyldebærssuppe med æbler

Torsdag 25-11-2021

- Kyllingekrebinetter med krydderurter, ovngrønt
- Jordbær/solbærgrød med fløde

Fredag 26-11-2021

- Oksespidsbryst i peberrodssauce, kartofler
- Oksekødssuppe med urter og boller

Lørdag 27-11-2021

- Fynsk Gullach med kartoffelmos, spidskålssalat
- Tunmousse på salatbund

Søndag 28-11-2021 1.søndag i advent

- Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål
- Ris a la mande med kirsebærsauce

Mandag 29-11-2021

- Stegte sild i lage, løgsauce og kartofler, råkost
- Lun æblekage med let pisket fløde

Tirsdag 30-11-2021

- Hakkebøf i fad med krydret flødetomatsauce, kartofler
- Blomkålssuppe

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81