

# Menu oktober 2019

---

## Tirsdag 01-10-2019

- Frikadeller med lys, dampet kål og kartofler
- Æblekage med creme fraiche

## Onsdag 02-10-2019

- Stegt flæsk med persillesauce og kartofler
- Frugtsuppe med flødeskum

## Torsdag 03-10-2019

- Indisk inspireret grønsagsgryde med nybagt grovbrød
- Ymerfromage med frugtsauce

## Fredag 04-10-2019

- Forloren hare med vildtsauce, kartofler og tyttebær
- Creme Brulé

## Lørdag 05-10-2019

- Oksekød i peberrodssauce, kartofler og grønt
- Jordbærgrød med fløde

## Søndag 06-10-2019

- Persillerullesteg, skysauce, kartofler of agurkesalat
- Stikkelsbærmousse

## Mandag 07-10-2019

- Butterdejsstang med skinke og champignon, salat
- Oksekødssuppe med urter og boller

## Tirsdag 08-10-2019

- Karbonader med stuede ærter og gulerødder
- Chokoladebudding med flødetop

### **Onsdag 09-10-2019**

- Porchetta ( Italiensk flæskesteg) sauce, kartofler, grønt
- Lun æblekage med flødeskum

### **Torsdag 10-10-2019**

- Stegte rødspætter, pommes frites, remouladedressing,
- Kartoffelsuppe med porer og brød

### **Fredag 11-10-2019**

- Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og rødbeder
- Frugtgrød med fløde

### **Lørdag 12-10-2019**

- Kylling i fløde-tomatsauce og stegte kartofler
- Rabarberdessert

### **Søndag 13-10-2019**

- Bøf stroganoff med kartoffel-rodfrugtemos
- Citronfromage

### **Mandag 14-10-2019**

- Fisk i fad med mandeltopping, sursød sauce, kartofler
- Hønsesalat med croissant

### **Tirsdag 15-10-2019**

- Braiseret kalvespidsbryst, ovnbagte urter og kartofler
- Syltet frugt med makronskum

### **Onsdag 16-10-2019**

- Krydrede kødboller i tomatsauce, serveres med pasta
- Vaniljebudding med frugtsauce

### **Torsdag 17-10-2019**

- Barbecue marineret kyllingelår, kartofler, coleslaw
- Sellerisuppe med persillepesto og brød

### **Fredag 18-10-2019**

- Skipperlabskovs med persillesmør og rødbedesalat
- Stikkelsbær/kiwigrød med fløde

### **Lørdag 19-10-2019**

- Glaseret skinke med flødekartofler og bagte grønsager
- Chokolade/moccamousse

### **Søndag 20-10-2019**

- Grillet laks med hvidvinsauce, kartofler og grønt
- Sveskedessert

### **Mandag 21-10-2019**

- Skinkefarsbrød med sennepstopping, sauce og rosenkål
- Frugtgrød med fløde

### **Tirsdag 22-10-2019**

- Brunkål med let sprængt nakke, sennep, rødbeder, brød
- Syltet frugt med creme

### **Onsdag 23-10-2019**

- Tarteletter med høns og selleristuvning, persilledrys
- Hønskødsuppe med urter og boller

### **Torsdag 24-10-2019**

- Lyssej med persille-tapenade og hvidvin, kartofler
- Æbleskiver med syltetøj

### **Fredag 25-10-2019**

- Bøf Bourguignon med kartoffel-rodfrugtemos
- Skovbærfromage

### **Lørdag 26-10-2019**

- Gullasch suppe med creme fraiche og brød
- Hjemmelavede pandekager med brombærsyltetøj

### **Søndag 27-10-2019**

- Marineret svinekam, skysauce, kartofler, broccolisalat
- Nødderoulade med moccacreme på frugtpure

### **Mandag 28-10-2019**

- Karrygryde med kylling, serveres med løse ris
- Kærnemælksfromage med frugt

### **Tirsdag 29-10-2019**

- Stegt kalvelever, bløde løg, sauce, kartofler og surt
- Hyldebærsuppe med æbler

### **Onsdag 30-10-2019**

- Fiskefrikadeller med remoulade dressing, råkost
- Blomkålssuppe med grovbrød

### **Torsdag 31-10-2019**

- Farserede porer, skysauce, kartofler og grønt
- Frugtsalat med friske frugter

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81