

# Menu september 2020

---

## Tirsdag 01-09-2020

- Frikadeller, skysauce, kartofler og spidskålssalat
- Ymerfromage med saftsauce

## Onsdag 02-09-2020

- Bbq marinerede revelsben, skysauce og coleslaw
- Frugtsalat med creme

## Torsdag 03-09-2020

- Indbagt svinemørbrad, skysauce, kartofler og bagt grønt
- Citronfromage

## Fredag 04-09-2020

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

## Lørdag 05-09-2020

- Krebinet med persille, lys sauce, kartofler og blomkål
- Lun æblekage med let pisket fløde

## Søndag 06-09-2020

- Grydestegt kylling, sauce, kartofler og agurkesalat
- Kirsebærtrifli

## Mandag 07-09-2020

- Frankfurter med varm kartoffelsalat, sennep og ketchup
- Mild tomatsuppe med urter, grovbrød

## Tirsdag 08-09-2020

- Øl braiseret svinenakke, kartofler og bagte rodfrugter
- Friskbagt rugbrød med hjemmelavet rygeostesalat

### **Onsdag 09-09-2020**

- Dansk musaka (oksekød) serveres med pastasalat
- Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere

### **Torsdag 10-09-2020**

- Fiskefrikadeller, remouladedressing, kartofler og råkost
- Legeret suppe med blomkål, flute

### **Fredag 11-09-2020**

- Koteletter, skysauce, kartofler og slikporrer
- Jordbær-rabarbergrød med fløde

### **Lørdag 12-09-2020**

- Forloren hare, vildtsauce, kartofler, tyttebær, grønt
- Stikkelsbærmousse

### **Søndag 13-09-2020**

- Bøf stroganoff med kartofler, salat med syrnede fløde
- Cremerand med solbærsauce

### **Mandag 14-09-2020**

- Kogt skinke med flødekartofler og rødbedesalat
- Syltet frugt med creme

### **Tirsdag 15-09-2020**

- Paté med kylling, skysauce, kartofler og salat
- Jordbærfromage

### **Onsdag 16-09-2020**

- Lyssej med persille-tapenade, hvidvinsauce, grønt
- Alliancegrød med fløde

### **Torsdag 17-09-2020**

- Grønsagskrebnet, skysauce, ovnkartofler, broccolisalat
- Chokoladebudding med flødetop

### **Fredag 18-09-2020**

- Bøf Lindstrøm, sauce, kartofler og bagte grønsager
- Champignonsuppe med groft brød

### **Lørdag 19-09-2020**

- Marineret svinekam, kryddersky, kartofler og grønt
- Ananasfromage

### **Søndag 20-09-2020**

- Oksefilet bearnaise, stegte kartofler og bønnesalat
- Citron-hindbærdessert med flødeskum

### **Mandag 21-09-2020**

- Høns og aspargesstuvning med tarteletter
- Hønskødssuppe med urter og boller, flute

### **Tirsdag 22-09-2020**

- Kalvehjerter med persille i flødesauce, kartofler, surt
- Kold frugtsuppe med kammerjunkere

### **Onsdag 23-09-2020**

- Braiseret okse, med rodfrugter, kartofler og skysauce
- Fiskepaté på salatbund, friskbagt brød

### **Torsdag 24-09-2020**

- Indisk inspireret gryderet, med ris og agurkerelish
- Pandekager med syltetøj

**Fredag 25-09-2020**

- Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkålssalat
- Frugtsalat med friske frugter

**Lørdag 26-09-2020**

- Skankeklumper i misosauce, kartoffelmos med urter
- Tiramisu-roulade

**Søndag 27-09-2020**

- Grillet laks hollandaise, kartofler og salat
- Moccamousse

**Mandag 28-09-2020**

- Kalkunschnitzel med paprikasauce, kartofler, broccoli
- Legeret grønsagssuppe med flute

**Tirsdag 29-09-2020**

- Kødboller i karrysauce, ris, ærter og chutney
- Stikkelsbærgrød med fløde

**Onsdag 30-09-2020**

- Fisk florentiner med bechamelsauce, kartofler, grønt
- Gammeldags æblekage

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81