

Menuplan spisegæster September 2024

Man. 2-9	Flæskesteg, hjemmelavet rødkål , sovs og kartofler	Appelsinfromage
Tirs. 3-9	Forloren hare m/ vildtsovs , kartofler, rødkålsråkost	Maskeret blomkål m. rejer og citron
Ons. 4-9	Mari nede kyllingelår, kartoffelbåde, skysovs, majs	Årstidens frugt
Tors. 5-9	Æggekage, m. bacon, purløg, tomat og rugbrød	Sveskegrød med mælk og fløde
Fre. 6-9	Frikadeller m/ stuede bønner, kartofler og rødbeder	Hindbærkoldskål
Man. 9-9	Skinke m/ kold kartoffelsalat og grøn salat	Jordbærfromage
Tirs. 10-9	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og græskar	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Ons.11-9	Wienerpølse, varm kartoffelsalat, ketchup og sennep	Budding med skum
Tors.12-9	Lakselasagne, flute, grøn salat og dressing	Blommetærte m. creme fraiche
Fre.13-9	Krebnetter m/ stuede ærter og gulerødder, kartofler	Kærnemælkssuppe m/rosiner
Man.16-9	Honning marineret skinke, små ristede kartofler, sovs coleslaw	Abrikostrifli
Tirs. 17-9	Irsk stuvning, rugbrød, rødbede og persilledrys	Pandekager med syltetøj
Ons.18-9	Høns i frikassesovs, kartofler	Is med chokoladesovs
Tors.19-9	Biksemad, spejlæg, HP sovs og rødbeder	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Fre. 20-9	Porretærte, salat og dressing	Krenoline m/ hindbær
Man.23-9	Benløse fugle, kartoffelmos, asie og gele	Islagkage
Tirs.24-9	Hakkebøf m. bløde løg, skysovs, kartofler og surt	Minestrone suppe
Ons.25-9	Kinesisk risret, løse ris, ærter	Frugtsalat med råcreme
Tors.26-9	Paneret flæsk m/ persillesovs, gulerødder og kartofler	Bagt æble m/ flødeskum
Fre. 27-9	Gule ærter, flæsk, pølse, sennep, rugbrød og rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj
Man.30-9	Bøf stroganoff m/ kartoffelmos og syltede agurker	Rabarberkage med skum og gele