

Aften Menuplan Oktober 2025

Ons. 1-10	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco	Sagovælling m. kanelsukker, smør
Tors. 2-10	Karbonader, brasede kartofler, ærter og smørsovs	Frisk frugt
Fre. 3-10	Soya for you, pasta og majs	Budding m. saftsovs
Lør. 4-10	Husarsteg, stegte kartofler , skysovs, rodfrugter	Is med marengs
Søn. 5-10	Thai kyllingegryde, løse ris og broccoli	Abrikostærte med skum
Man. 6-10	Brunkål, flæsk, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager m. syltetøj
Tirs. 7-10	Frikadeller, stuvet blomkål, kartofler	Ananasring m. hønsesalat + bacon
Ons. 8-10	Hønsefrikasse, kartofler og persilledrys	Gelerand m/ råcreme
Tors. 9-10	Paneret fisk, kartofler, dildsovs og løgkompot	Mulligatawny suppe
Fre.10-10	Æggekage, tomat, bacon, rugbrød og purløg	Ribs/solbærgrød m. mælk og fløde
Lør.11-10	Hamburgerryg, stuvet spinat og brunede kartofler	Muldvarpeskud
Søn. 12-10	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Skovbærfro­mage
Man 13-10	Brændende kærlighed, rødbeder	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Tirs.14-10	Fiskelasagne, råkost og flute	Krenoline med jordbær
Ons. 15-10	Farserede porrer, lys sovs, kartofler og gulerødder	Tomatsuppe med nudler
Tors. 16-10	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Panna cotta med brombærsovs
Fre. 17-10	Grønsagsgratin, smørsovs, flute og tomat­salat	Hyldebær­suppe med tvebakker
Lør. 18-10	Butter chicken, løse ris og mango chutney	Ananasfro­mage m. skum
Søn. 19-10	Marineret kam, ristede kartofler, sovs og garniture	Æblekage
Man20-10	Dampet torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Hindbærgrød m/ fløde & mælk
Tirs.21-10	Kogt poulard, kartofler, aspargessovs og rosenkål	Hønsekødssuppe m. fyld
Ons.22-10	Hakkebøf med bløde løg, bearnaise, kartofler, garniture	Tunmousse og kuvertflute
Tors.23-10	Grønsagslasagne, flute og majs	Syltede frugter med skum
Fre. 24-10	Boller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Solbær­suppe med tvebakker
Lør. 25-10	Rullesteg, kartofler, rødkål	Appelsin­fro­mage
Søn. 26-10	Svinekæber i skysovs, kart. mos, sødt og surt	Kirsebærtrifli
Man. 27-10	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Risengrød, kanelsukker, smør, saftvand
Tirs. 28-10	Medisterpølse, stuvet hvidkål og kartofler, rødbeder	Alliancegrød m. mælk og fløde
Ons. 29-10	Kogt spidsbryst, kartofler, caperssovs, kroblanding	Kalvekødssuppe med boller, urter
Tors.30-10	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, sødt og surt	Bagte æbler med skum
Fre. 31-10	Gulerodskrebinetter, urtesovs, kartofler og bønner	Ymerfro­mage med saftsovs