

Menuplan spisegæster Oktober 2025

Ons. 1-10	Boller i karry, løse ris og ærter	Sveskegrød m. mælk og fløde
Tors. 2-10	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco	Sagovælling m. kanelsukker, smør
Fre. 3-10	Karbonader, brasede kartofler, ærter og smørsovs	Hindbærkoldskål m. kammerjunker
Man. 6-10	Thai kyllingegryde, løse ris og broccoli	Is med marengs
Tirs. 7-10	Brunkål, flæsk, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager m. syltetøj
Ons. 8-10	Frikadeller, stuvet blomkål, kartofler	Ananasring m. hønsesalat + bacon
Tors. 9-10	Hønsesalat, kartofler og persilledrys	Gelerand m/ råcreme
Fre. 10-10	Paneret fisk, kartofler, dildsovs og løgkompot	Mulligatawny suppe
Man. 13-10	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Skovbærfrogn
Tirs. 14-10	Brændende kærlighed, rødbeder	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 15-10	Fiskelasagne, råkost og flute	Krenoline med jordbær
Tors. 16-10	Farserede porrer, lys sovs, kartofler og gulerødder	Tomatsuppe med nudler
Fre. 17-10	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Panna cotta med brombærsovs
Man. 20-10	Flæsketeg, skysovs, kartofler og rødkål	Æblekage
Tirs. 21-10	Dampet torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Hindbærgrød m/ fløde & mælk
Ons. 22-10	Kogt poulard, kartofler, aspargessovs og rosenkål	Hønsesalat m. fyld
Tors. 23-10	Bøf Lindstrøm m bløde løg, bearnaise, kartofler, garniture	Tunmousse og kuvertflute
Fre. 24-10	Kalkungryde, løse ris og broccoli	Syltede frugter med skum
Man. 27-10	Svinekæber i skysovs, kart. mos, sødt og surt	Kirsebærtrifli
Tirs. 28-10	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Risengrød, kanelsukker, smør, saftvand
Ons. 29-10	Medisterpølse, stuvet hvidkål og kartofler, rødbeder	Alliancegrød m. mælk og fløde
Tors. 30-10	Kogt spidsbryst, kartofler, caperssovs, kroblanding	Kalvekødssuppe med boller, urter
Fre. 31-10	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, sødt og surt	Bagte æbler med skum