



Menuplan spisegæster November 2025

Man. 3-11	Efterårsgryde , kartoffelmos og gulerødder	Fugleredder med skum + bær
Tirs. 4-11	Lukket	
Ons. 5-11	Krebinetter, stuvet hvidkål. Kartofler og rødbeder	Hybensuppe med skum
Tor. 6-11	Græsk farsbrød, skysovs, bådkartofler og tzatziki	Porresuppe
Fre. 7-11	Paneret fisk m. remouladesovs, kartofler og råkost	Kærnemælkssuppe med rosiner
Man.10-11	Stegt and, skysovs, brunede kartofler og rødkål	Æbletærte m. crumble + skum
Tirs. 11-11	Hjerter i flødesovs, kartoffelmos og surt	frugtsalat
Ons. 12-11	Kyllingegryde med løse ris og grønsager	Hindbærmousse
Tors. 13-11	Irsk stuvning, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager med syltetøj
Fre.14-11	Boller i karry, løse ris og ærter	Minestrone
Man. 17-11	Flæskesteg, rødkål, skysovs og kartofler	Islagkage
Tirs.18-11	Stegt flæsk m. persillesovs, kartofler og rødbeder	Ribs/solbærgrød m. mælk og fløde
Ons.19-11	Stegt sild m. hvid løgsovs, kartofler og gulerødder	Ymerfromage m. brombærssovs
Tors. 20-11	Frikadeller m/ stuvet ærter og gulerødder, kartofler, persilledrys	Champignonsuppe
Fre. 21-11	Mørbradgryde, løse ris og bønner	Pæretærte med skum
Man. 24-11	Enebærgryde, kartoffelmos og surt	Rabarberkage
Tirs. 25-11	Kalvelever m. bløde løg, løgsovs, kartofler og asie	Æblesuppe m. kanelskum
Ons. 26-11	Forloren and, skysovs, kartofler og rosenkål	Skovbær Gelerand m. råcreme
Tors. 27-11	Guleærter med flæsk, pølse, sennep, rødbeder, rugbrød	Æbleskiver m. syltetøj
Fre. 28-11	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler og græskar	Ost, kiks og druer