

Menuplan aften – februar 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. søndag	Gammeldags oksesteg med mos, surt og broccoli		Stikkelsbærtærte med flødeskum
2. mandag	Vegetarisk pastaret med råkost		Jordkokkesuppe med bacon
3. tirsdag	Boller i karry med ris og grønt		Blommegrød med sødmælk
4. onsdag	Fiskefrikadeller med remouladesauce og kartofler hertil råkost	Grønsagsfrikadeller med remouladesauce og kartofler hertil råkost	Tomatsuppe med suppehorn
5. torsdag	Cottages pie med grøn salat og dressing		Udvalg af årstidens udskårne frugt
6. fredag	Kalkungryde med grøn bønnesalat og perlebyg		Oksekødssuppe med urter og boller
7. lørdag	Kinesiske frikadeller med stegte ris og sur/sødsauce		Ost med kiks og tilbehør
8. søndag	Sprængt svinenakke med peberrodssauce, kartofler og grønt		Bærcrumble med syrlig creme
9. mandag	Kylling i karry med coleslaw og ris	Fejring af 70- års fødselsdag i huset 	Vanille budding med kirsebærsauce
10. tirsdag	Svensk pølseret med rugbrød og purløg		Æblegrød med sødmælk
11. onsdag	Dampet hvidfisk med hvidvinssauce, kartofler og vintergrønt	Dampet persillerod med hvidvinssauce, kartofler og vintergrønt	Udvalg af årstidens udskårne frugt
12. torsdag	Medister med grønlangkål, kartofler og sennep		Kartoffelsuppe med flute

13. fredag	Krebinetter med stuvede ærter og gulerødder, kartofler og rødbeder		Fløjlsgrød med kanelsukker og smør
14. lørdag	Høns i asparges med kartofler		Hindbærgrød med sødmælk
15. søndag	Koteletter i fad med ris		Appelsinfromage med flødeskum
16. mandag	Hakkebøf med bløde løg, hvide kartofler, brun sauce og surt	Fejring af 90- års fødselsdag i huset 	Hjemmelavet is med vafler
17. tirsdag	Grøntsagslasagne med råkost		Aspargessuppe med brød
18. onsdag	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Rodfrugtgyde med kartoffelmos og surt	Abrikosgrød med sødmælk
19. torsdag	Orientalisk kylling i karry med urter og ris		Lun æblesuppe med syrlig creme
20. fredag	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og syltet rødbede		Udvalg af årstidens udskårne frugt
21. lørdag	Stroganoff med mos og surt		Ost med kiks og tilbehør
22. søndag	Glaseret skinke med flødekartofler og dampede grønne bønner		Sveskegrød med sødmælk
23. mandag	Frikadeller med kartofler, stuvet kål og surt		Risengrød med kanelsukker og smørklat
24. tirsdag	Italienske kødboller i tomatsauce, pasta og salat		Rodfrugtsuppe med bacon
25. onsdag	Fiskefileter med citronkartofler, remoulade og råkost	Paneret rodfrugter med citronkartofler, remoulade og råkost	Øllebrød med flødeskum
26. torsdag	Vegetarisk milliongyde med mos og syltet rødbede		Hønsekødssuppe med urter og boller

27. fredag	Farseret blomkål, sennep og bacon hertil kartofler og sauce		Is med vafler
28. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgelé og kartofler		Fiskesalat på friskbagt brød