

Menuplan spisegæster februar 2026

Man. 2/2	Svinekæber i vildtsovs, mos, sødt og surt	Appelsinfromage
Tirs. 3/2	Karbonade med stuvede ærter og gulerødder, kartofler	Blinis med rejer og kaviar
Ons. 4/2	Kogt spidsbryst, peberrodssovs, kartofler og garniture	Kalvekødssuppe med boller og urter
Tors. 5/2	Kyllingefilet i flødesovs med soltørrede tomater, Pasta, foccacia og salat	Is med vafler
Fre. 6/2	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Krenoline med jordbær
Man. 9/2	Koteletter i fad, paprikasovs, løse ris, ærter	Ananasfromage
Tirs. 10/2	Kødboller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Solbærsuppe med tvebakker
Ons. 11/2	Svampepostej, kartoffelbåde, spidskålssalat og kold krydderurtesovs	Ymerris med hindbærsovs
Tors. 12/2	Karrykål, rugbrød og rødbeder	Pærevælling
Fre. 13/2	Fiskeret fra Skagen, reje/aspargessovs, kartofler, broccoli	Rødgrød m. mælk og fløde
Man. 16/2	Hamburgerryg, stuvet grønkål og brunede kartofler	Tiramizu
Tirs. 17/2	Brændende kærlighed m. rødbeder	Frugtsuppe med skum
Ons. 18/2	Fiskelasagne, flute, salat og dressing	Gelerand med råcreme
Tors. 19/2	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Tomatsuppe med nudler
Fre. 20/2	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Vaniljebudding med saftsovs
Man. 23/2	Flæskesteg, skysovs, kartofler og rødkål	Fugleredder med skum og abrikoskompot
Tirs. 24/2	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Stikkelsbærgrød med mælk/fløde
Ons. 25/2	Stegt fiskefilet, persillesovs, kartofler og løgkompot	Risengrød, kanelsukker, smør og saftevand
Tors. 26/2	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, gele og asie	Bagte æbler med skum
Fre. 27/2	Kalvefrikasse, kartofler	Hybensuppe med skum