

Menuplan aften februar 2026

Søn. 1-2	Svinekæber i vildtsovs, mos, sødt og surt	Appelsinfromage
Man. 2-2	Karbonade med stuvede ærter og gulerødder, kartofler	Blinis med rejer og kaviar
Tirs. 3-2	Kogt spidsbryst, peberrodssovs, kartofler og garniture	Kalvekødssuppe med boller og urter
Ons. 4-2	Kyllingefilet i flødesovs med soltørrede tomater, Pasta, foccacia og salat	Panna cotta med hindbærgele
Tors.-2	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Krenoline med jordbær
Fre. 6-2	Blomkålsgratin, flute, tomatsalat og smørsovs	Sveskegrød m mælk/fløde
Lør. 7-2	Honning marineret skinkesteg, ristede kartofler, Skysovs og bønner/perleløg	Kirsebærtrifli
Søn. 8-2	Koteletter i fad, paprikasovs, løse ris, ærter	Ananasfromage
Man. 9 -2	Kødboller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Solbærsuppe med tvebakker
Tirs. 10-2	Svampepostej, kartoffelbåde, spidskålssalat og kold krydderurtesovs	Ymerris med hindbærsovs
Ons. 11-2	Karrykål, rugbrød og rødbeder	Pærevælling
Tors.12-2	Fiskeret fra Skagen, reje/aspargessovs, kartofler, broccoli	Rødgrød m. mælk og fløde
Fre. 13-2	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler og surt	Mulliwagansuppe
Lør. 14-2	Kylling i rød karry, æggenudler og broccoli	Trefarvet is med vafler
Søn. 1-2	Hamburgerryg, stuvet grønkål og brunede kartofler	Tiramizu
Man. 16-2	Brændende kærlighed m. rødbeder	Frugtsuppe med skum
Tirs. 17-2	Fiskelasagne, flute, salat og dressing	Gelerand med råcreme
Ons. 18-2	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Tomatsuppe med nudler
Tors. 19-2	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Vaniljebudding med saftsovs
Fre. 20-2	Græskar curry med kokosmælk og kikærter, løse ris og mangochutney	Frugtsalat med råcreme
Lør. 21-2	Enebærgryde, ris og bønner	Jordbærfromage med skum
Søn. 22-2	Flæskesteg, skysovs, kartofler og rødkål	Fugleredder med skum og abrikoskompot
Man. 23-2	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Stikkelsbærgrød med mælk/fløde
Tirs. 2-2	Stegt fiskefilet, persillesovs, kartofler og løgkompot	Risengrød, kanelukker, smør og saftevand
Ons.25-2	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, gele og asie	Bagte æbler med skum
Tors. 26-2	Kalvefrikasse, kartofler	Hybensuppe med skum
Fre. 27-2	Spinattærte, salat, dressing og flute	Fløderand med saftsovs
Lør.28-2	Kylling i rødvin, løse ris og bønner	Citronfromage med skum