

Menuplan aften – marts 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. søndag	Rullesteg med rødkål, brun sauce og kartofler		Rabarbertrifli
2. mandag	Æggekage med kartofler og bacon hertil tomatsalat		Risengrød med smørklat, kanelsukker og tilbud om hvidtøl
3. tirsdag	Svensk pølseret med råkost		Aspargessuppe
4. onsdag	Hvidfisk med sur/sødsauce og stegte ris		Klatkager med bærkompot
5. torsdag	Hakkebøf med bløde løg, brun sauce, kartofler og surt		Stikkelsbærgrød med sødmælk
6. fredag	Glaseret skinke med gulerødder og flødekartofler	Fejring af 100- års fødselsdag i huset 	Hvidfisksalat på franskbrød
7. lørdag	Græsk farsbrød med råstegte kartofler og tzatziki		Brownie med is
8. søndag	Forloren skildpadde med æg og brød		Tiramisu
9. mandag	Grønsagssoufflé med bønnesalat		Kartoffelsuppe med brødcroutoner
10. tirsdag	Medister med stuvet spinat og stegte kartofler hertil sennep		Hindbærgrød med sødmælk
11. onsdag	Letrøget laks med dildsauce, kartofler og grønt		Blomkålssuppe med brød
12. torsdag	Boller i karry med ris og grønt		Øllebrød med flødeskum
13. fredag	Krebinetter med stuvede- ærter og gulerødder hertil kartofler og rødbede		Årstidens udskårne frugt

14. lørdag	Lasagne med råkost		Udvalg af Solgavens hjemmelavede pålæg samt ost med tilbehør og brød
15. søndag	Paprikagryde med ris		Gammeldags frugtsalat
16. mandag	Stegte grøntsager og bacon med mos og rødbede		Hønsekødssuppe med urter og boller
17. tirsdag	Fiskefilet med kartoffelbåde og citron og remoulade		Blommegrød med sødmælk
18. onsdag	Hjerter i flødesauce med persille, kartofler og surt	Forårsgrønt i flødesauce med persille, kartofler og surt	Fløderand med bærkompot
19. torsdag	Tarteletter med høns i asparges		Paté med tilbehør
20. fredag	Æggekage med tomat, bacon, purløg og rugbrød		Æblegrød med sødmælk
21. lørdag	Frikadeller med kartoffelsalat og surt		Braiseret ananas med lakridsskum
22. søndag	Bankekød med mos og surt		Citronfromage
23. mandag	Grønsagsbiks med PH-sauce, spejlæg og rødbede		Tomatsuppe med flute
24. tirsdag	Karrykål med hakket grisekød og kartofler		Is med vafler
25. onsdag	Fiskefrikassé hertil kartofler		Jordbærgrød med sødmælk
26. torsdag	Cottages pie med grøn salat		Udskåret frisk frugt
27. fredag	Blomkålsgratin med skinketern hertil sennep, rugbrød og grøn salat		Koldskål med citron hertil kammerjunkere
28. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgelé og kartofler		Rombudding med kirsebærsauce

29. søndag	Kylling i grøn karry med kokosris og forårsgrønt		Gammeldags æblekage
30. mandag	Pølser med lun kartoffelsalat hertil ketchup og sennep		Championsuppe
31. tirsdag	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og agurkesalat		Jordbærgrød med sødmælk