



MENUPLAN Marts 2026

DAG:	Hovedret	Biret
Søndag 1	Glaseret skinke med stuvet spinat og kartofler	Bagt æblekage med kanel, rosiner hertil flødeskum
Mandag 2	Forårgryde med kartofler	Ymerdessert med rabarbersovs
Tirsdag 3	*Bagt torsk med stuede kartofler og ovnbagte gulerødder	Hyldebærsuppe med tvebakker
Onsdag 4	Stegt medister med varm kartoffelsalat og grønne bønner	Maizenagrød med kannelsukker
Torsdag 5	*Kyllingeboller i tomatsovs med pasta og parmesanost	Forret: Lakseroulade med dressing
Fredag 6	Hvidkålsrouletter med kartofler, muskatsovs og honningmarineret stegte gulerødder	Rugbrødslagkage med solbærskum
Lørdag 7	Ungarsk gryderet med kartoffelmos (bønner og champignon)	Nutella is med vafler
Søndag 8	Husarsteg med kartofler, skysovs og rysteribs	Hindbærmousse med flødetop
Mandag 9	Amerikansk farsbrød med paprikasovs og agurkesalat	Øllebrød med flødeskum
Tirsdag 10	Kogt kylling med peberrodssovs og broccoli	Forret: Suppe med urter og boller
Onsdag 11	Fiskefrikadeller med kold remouladesovs og råkost	Jordbærgrød med flødemælk
Torsdag 12	*Blomkålsgratin med tomatmør	Forret: Hønsesalat med brød
Fredag 13	Levergryde med kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
Lørdag 14	Kartoffelfad (kartofler i skiver, oksekød) med ostesovs og salat	Fløderand med saftsovs
Søndag 15	Nakke stegt som vildt med kartofler, skysovs og waldorfsalat	Abrikostrifli
Mandag 16	*Grønsagsfrikadeller med flødekartofler og bønnesalat	Forret: legeret karrysuppe med selleri



Menuplan Marts 2026

DAG:	Hovedret	Biret
Tirsdag 17	Kyllingebryst med pikant ost og bacon på bund af porre, spinat hertil kartofler	Lun rabarbersuppe med creme fraiche
Onsdag 18	Forloren and med vildtsovs, kartofler og ribsgele	Crumble med blommer og vaniljecreme
Torsdag 19	*Kyllingefrikadeller med linser, krydderurtesovs kartofler og surt	Forret: Maskeret blomkål med rejer og dressing
Fredag 20	Stegt fiskefilet med kold remouladesovs, citron og dampede gulerødder	Mandelbudding med saftsovs
Lørdag 21	Hamburgerryg med kartofler, aspargessovs og dampede ærter	Passionsfrugt fromage med flødetop
Søndag 22	Orientaliske koteletter (Mango chutney, æbler og løg) og ris	Gammeldags æblekage med flødeskum
Mandag 23	Påskefrokost	Påskedessert
Tirsdag 24	Knuste hjerter med kartoffelmos og syltede rødbeder	Henkogt frugt med råcreme
Onsdag 25	Kyllingewienerschnitzel med kaperstopping, stegte kartofler og mormorsalat	Forårsdessert
Torsdag 26	Citronbagt sej med hvidkål, kartofler og råkost	Forret: Kartoffel/porresuppe
Fredag 27	Pasta med kødsovs og revet ost	Tiramisu
Lørdag 28	Fynsk gullasch med kartoffelmos	Chokolademousse med flødetop
Søndag 29	Stegt svinekam med kartofler, skysovs og rødkål	Jordbærfromage med flødetop
Mandag 30	Stegt lever med bløde løg, kartofler, skysovs og syltede asier	Hybensuppe med flødeskum
Tirsdag 31	Boller i karry med ris og dampede ærter	Forret: tunmousse med brød