

MENUPLAN FEBRUAR 2026



DAG:	HOVEDRET:	BIRET:
Søndag 1	Benløse fugle med kartofler, skysovs of ribsgele	Henkogt frugt med flødeskum
Mandag 2	Frikadeller med stuvet hvidkål og rødbeder	Æbleskiver med syltetøj
Tirsdag 3	Stegt kylling med persille, skysovs, kartofler og agurkesalat	Kærnemælkssuppe med rosiner og flødeskum
Onsdag 4	*Sherpards pie (kalkun, linser) gratineret med ost	Skovbærgrød med flødemælk
Torsdag 5	Stegte sild m/ lys løgsovs og bagte rodfrugter	Rismelsgrød med kanelsukker og smør
Fredag 6	Kogt kalv med peberrodssovs, kartofler og dampede bønner	Forret: Klar suppe med boller og urter
Lørdag 7	Enebærgryde med kartoffelmos og dampet broccoli	Pæretærte med creme fraiche
Søndag 8	Kalkunbryst med ristede kartofler, paprikasovs og dampet grønt	Hindbær is med vafler
Mandag 9	Krebinetter med estragon sennepssovs, kartofler og dampede broccoli	Forret: karry-blomkålssuppe m/ kokosmælk og hvide bønner
Tirsdag 10	Citronbagt sej med hvidkål, kartofler og lys sovs	Chokoladebudding med flødetop
Onsdag 11	Gris i karry med knoldselleri, abrikoser, kokosmælk og yasminris	Cheesecake
Torsdag 12	Brunkål med kogt nakke hertil sennep og rugbrød	Frisk frugt
Fredag 13	Stegt lever med skysovs og bløde løg/champignon kartofler	Forret: aspargessuppe
Lørdag 14	*Kalkun gullasch med kartoffelmos	Ananas fromage med flødetop

MENUPLAN FEBRUAR 2026



DAG:	HOVEDRET:	BIRET:
Søndag 15	Hakkebøf med ½ bagt kartoffel, bearnaisesovs og dampede ærter	Roulade med flødetop
Mandag 16	Boller i selleri med persilledrys og kartofler	Forret: Rejesalat med brød
Tirsdag 17	Flurije gæster køkkenet. Dolmer på bund af grønsager + flutes	Gammeldags æblekage
Onsdag 18	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder	Forret: Laksemad med grønne asparges
Torsdag 19	Farsbrød med porrer, skysovs, kartofler og dampede gulerødder	Forret: Tomatsuppe med nudler
Fredag 20	Paneret flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder	Ris dessert med vanilje og syltede brombær
Lørdag 21	Musaka med brød og råkost	Hjemmelavet chokoladeis med vafler
Søndag 22	Ribbensteg med kogte kartofler rødkål	Blomme Tiflis
Mandag 23	Fiskefrikadeller med tomatsovs, kartofler og råkost	Vaniljebudding med kirsebærsovs
Tirsdag 24	Pølser med varm kartoffelsalat dampede ærter, Sennep og ketchup	Ost kiks frugt
Onsdag 25	*Chilli sin carne med creme fraiche og tortillas chips	Stikkelsbærgrød med flødemælk
Torsdag 26	*Pasta med svampesovs, gulerodsråkost med pinjekerner og persille	Forret: Jordskokke suppe med baconknas
Fredag 27	Biksemad med rødbeder, HP sovs, spejlæg og rødbeder	Lun æblesuppe med sukkerristet brød croutoner
Lørdag 28	Koteletter i fad med champignon, cocktailpølser og flødesovs hertil serveres ris	Citronfromage med flødetop