

Menuplan spisegæster Marts 2026

Man. 2-3	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Is med marengs
Tirs. 3-3	Græske frikadeller, skysovs, kartofler i både, tzaziki	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 4-3	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Minestrone suppe
Tors. 5-3	Hakkebøf m. løg, bearnaisesovs, kartofler og bønnesalat	Tunmousse med flute
Fre. 6-3	Brunkål, sprængt flæsk, rugbrød og sennep	Pandekager med syltetøj
Man. 9-3	Kylling i sur/sød sovs, jasminris og mangochutney	Rabarberkage m. skum
Tirs. 10-3	Dampet Laks, hollandaise, kartofler og romanescokål	Øllebrød med skum
Ons. 11-3	Schnitzel, paprikasovs, kartoffelbåde, ærter	Krenoline med kirsebær
Tors. 12-3	Kogt poulard, aspargessovs, kartofler og rosenkål	Hønsekødsuppe m. fyld
Fre. 13-3	Skipperlabskovs, rødbeder, purløg, rugbrød og smør	Alliancegrød m. mælk og fløde
Man. 16-3	Ribbensteg, skysovs, kartofler og rødkål	Pærevælling
Tirs. 17-3	Soya for you, pastaskuer og haricot verts	Forloren spejlæg
Ons. 18-3	Kylling i cremet sovs m. soltørret tomat. løse ris ,broccolini	Ost – kiks og druer
Tors. 19-3	Gule ærter, flæsk, pølse, rugbrød, sennep og rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj
Fre. 20-3	Forloren and. Kartofler, vildtsovs, gele og asie	Hybensuppe med skum
Man. 23-3	Bøf Bourguignon, mos og syltede agurker	Skovbærfromage
Tirs. 24-3	Stegt flæsk, kartofler, persillesovs og gulerødder	Hindbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 25-3	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og asie	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Tors. 26-3	Thailandske kyllingeboller, kokos/karrysovs, løse ris, peanuts	Frugtsalat med mangoskum
Fre. 27-3	Broccolitærte, blandet grøn salat med dressing	Hyldebærsuppe med tvebakker
Man. 30-3	Koteletter i fad, løse ris, majsblanding	Is med vafler
Tirs. 31-3	Farserede porre, lyssovs, kartofler og gulerødder	Mandelbudding med saftsovs