

## Menuplan spisegæster April 2026

Ons. 1/4	Kogt kalvespidsbryst, peberrodssovs, kartofler og bønner	Kalvekødssuppe med fyld
Tirs. 7/4	Hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler	Islagkage
Ons.8/4	Kødboller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Rødgrød m/ mælk og fløde
Tors.9/4	Fiskeret fra Skagen, reje/asp. Sovs, kartofler og broccoli	Hawaie koldskål
Fre,10/4	Blomkålsgratin m. smørsovs, tomatsalat og flute	Aspargessuppe med kødboller
Man.13/4	Coq au vin, løse ris og bønner	Tiramizu
Tirs.14/4	Karbonader, kartofler og stuvet ærter og gulerødder	Blåbærsuppe med skum
Ons.15/4	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbærgrød med mælk og fløde
Tors.16/4	Bagt Hvidfisk med crumble, kartofler, hollandaise, grønt	Koldskål med kammerjunker
Fre.17/4	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og surt	Mulligatawny suppe
Man.20/4	Thai kyllingegryde, løse ris, mango chutney	Blommetrifli
Tirs.21/4	Irsk stuvning, rugbrød, rødbeder og grønt drys	Hindbærgrød m. mælk og fløde
Ons.22/4	Stegt sild, persillesovs, kartofler og råkost	Jordbærkoldskål
Tors.23/4	Frikadeller m/ stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Gelerand med råcreme
Fre.24/4	Biksemad, spejlæg; HP sovs og rødbeder	Kærnemælkssuppe med rosiner
Man.27/4	Bøf Bourguignon, mos og bønner	Ananasfromage
Tirs.28/4	Skinkefarsbrød, paprikasovs, kartofler, mar. bønner	Ost. Kiks og druer
Ons.29/4	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Minestrone suppe
Tors.30/4	Karrykål m. rugbrød og rødbeder	Stikkelsbærgrød m. mælk + fløde

**Ret til ændringer forbeholdes**