

Aften Menuplan Marts 2026

Søn. 1-3	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Is med marengs
Man. 2-3	Græske frikadeller, skysovs, kartofler i både, tzaziki	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Tirs.3-3	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Minestrone suppe
Ons. 4-3	Hakkebøf m. løg, bearnaisesovs, kartofler og bønnensalat	Tunmousse med flute
Tors. 5-3	Brunkål, sprængt flæsk, rugbrød og sennep	Pandekager med syltetøj
Fre. 6-3	Grønsagsmusaka, flute og mormorsalat	A-38 fromage med saftsovs
Lør. 7-3	Revelsben, skysovs, kartofler og coleslaw	Chokolademousse
Søn. 8-3	Kylling i sur/sød sovs, jasminris og mangochutney	Rabarberkage m. skum
Man. 9-3	Dampet Laks, hollandaise, kartofler og romanescokål	Øllebrød med skum
Tirs. 10-3	Grønne karbonader, paprikasovs, kartoffelbåde, majs	Krenoline med kirsebær
Ons. 11-3	Kogt poulard, aspargessovs, kartofler og rosenkål	Hønsekødssuppe m. fyld
Tors. 12-3	Skipperlabskovs, rødbeder, purløg, rugbrød og smør	Alliancegrød m. mælk og fløde
Fre. 13-3	Boller i karry, løse ris og broccoli	Frugtsuppe med skum
Lør. 14-3	Skinkeschnitzel, smørsovs, brasede kartofler, ærter	Muldvarpeskud
Søn. 15-3	Ribbensteg, skysovs, kartofler og rødkål	Cheesecake med mandarin
Man. 16-3	Soya for you, pastaskuer og haricot verts	Forloren spejlæg
Tirs. 17-3	Teriyaki kylling, skysovs. løse ris og broccolini	Ost – kiks og druer
Ons. 18-3	Gule ærter, flæsk, pølse, rugbrød, sennep og rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj
Tors. 19-3	Forloren and. Kartofler, vildtsovs, gele og asie	Hybensuppe med skum
Fre. 20-3	Fiskefrikadeller m/ kartofler, persillesovs & råkost	Rødgrød m. mælk og fløde
Lør. 21-3	Husarsteg , skysovs, rist. Kartofler og garniture	Blommetærte m. cremefraiche
Søn. 22-3	Bøf Bourguignon, mos og syltede agurker	Skovbærfromage
Man. 23-3	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og asie	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Tirs. 24-3	Paneret flæsk, kartofler, persillesovs og gulerødder	Hindbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 25-3	Thailandske kyllingeboller, kokos/karrysovs, løse ris, peanuts	Frugtsalat med mangoskum
Tors. 26-3	Broccolitærte, blandet grøn salat med dressing	Hyldebærssuppe med tvebakker
Fre. 27-3	Irsk stuvning, rugbrød og rødbeder	Bagte æbler med skum
Lør. 28-3	Glaseret skinke, fløde kartofler, grøn salat m. dressing	Pavlova med kivi og røde bær
Søn. 29-3	Koteletter i fad, løse ris, majsblanding	Is med vafler
Man.30-3	Farserede porre, lyssovs, kartofler og gulerødder	Mandelbudding med saftsovs
Tirs. 31-3	Kogt kalvespidsbryst, peberrodssovs, kartofler, bønner	Kalvekødssuppe med fyld