

Aften Menuplan April 2026

Ons. 1/4	Rødbede/linse lasagne, flute og grøn salat	Pæretærte med skyrcrème
Tor. 2/4	Kæber i vildtsovs, kartoffelmos, sødt og surt	Fløderand med karmelsovs
Fre. 3/4	Flæskesteg med skysovs, kartofler og rødkål	Citronfromage
Lør. 4/4	Enebærgryde, løse ris og bønner	Pandekager med syltetøj
Søn. 5/4	Helstegt kylling, skysovs, kartofler og agurkesalat	Fugleredder med rabarberskum og bær
Man. 6/4	Hamburgerryg med stuvet spinat og brunede kartofler	Islagkage
Tirs. 7/4	Kødboller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Rødgrød m/ mælk og fløde
Ons. 8/4	Fiskeret fra Skagen, reje/asp. Sovs, kartofler og broccoli	Hawaie koldskål
Tors. 9/4	Blomkålsgratin m. smørsovs, tomat salat og flute	Aspargessuppe med kødboller
Fre. 10/4	Hakkebøf m. bløde løg, bearnaise, rosenkål , båd kart.	Hindbærris
Lør. 11/4	Rullesteg, skysovs, kartofler og rødkål	Rejecocktail med flute
Søn. 12/4	Coq au vin, løse ris og bønner	Tiramizu
Man. 13/4	Karbonader, kartofler og stuvet ærter og gulerødder	Blåbærsuppe med skum
Tirs. 14/4	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbægrød med mælk og fløde
Ons. 15/4	Bagt Hvidfisk med crumble, kartofler, hollandaise, grønt	Koldskål med kammerjunker
Tors. 16/4	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og surt	Mulligatawny suppe
Fre. 17/4	Græsk farsbrød, tzatziki, skysovs, kartoler i både	Maskeret blomkål m. rejer / citron
Lør. 18/4	Honning marineret skinkesteg, fløde kartofler, grøn salat	Appelsinfromage
Søn. 19/4	Thai kyllingegryde, løse ris, mango chutney	Blommetrifli
Man. 20/4	Irsk stuvning, rugbrød, rødbeder og grønt drys	Hindbægrød m. mælk og fløde
Tirs. 21/4	Stegt sild, persillesovs, kartofler og råkost	Jordbærkoldskål
Ons. 22/4	Frikadeller m/ stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Gelerand med råcrème
Tor. 23/4	Nøddepostej, fløde kartofler og spidskålssalat	Kærnemælkssuppe med rosiner
Fre. 24/4	Kogt kalv, peberrodssovs, kartofler og garniture	Kalvekødssuppe med fyld
Lør. 25/4	Kyllingescnitzel, kartofler, gordonzolasovs, rosenkål	Is med chokoladesovs
Søn.26/4	Mørbradgryde, løse ris og bønner	Ananasfromage
Man.27/4	Skinkefarsbrød, paprikasovs, kartofler, mar. bønner	Ost. Kiks og druer
Tirs. 28/4	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Minestrone suppe
Ons.29/4	Karrykål m. rugbrød og rødbeder	Stikkelsbægrød m. mælk + fløde
Tors. 30/4	Torskerognsfrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Frugtsalat

Ret til ændringer forbeholdes