






## Menuplan aften – April 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. onsdag	Hjerter i flødesauce med persille, portvinssauce og kartofler	Rodfrugter i portvinssauce og kartofler	Fiskesalat på brød
2. torsdag	Shepperd's pie på lammekød med råkost	<b>Skærtorsdag</b> 	Frisk melon
3. fredag	Kyllingelår med kartofler, brun sauce og agurkesalat	<b>Langfredag</b> 	Is med vafler
4. lørdag	Grønsagslasagne med grøn salat		Hindbærgrød med sødmælk
5. søndag	Rullesteg med brun sauce, kartofler og rødkål	<b>Påskedag</b> 	Henkogte blommer med vanillecreme
6. mandag	Irsk stuvning på lammekød, kartofler og kål	<b>2. påskedag</b> 	Brownie med flødeskum
7. tirsdag	Grønsagsbiks med spejlæg og HP-sauce		Rodfrugtsuppe med flute
8. onsdag	Frikadeller med kold kartoffelsalat		Hybensuppe med flødeskum
9. torsdag	Skipperlabskovs med purløg og rugbrød		Jordbærgrød med sødmælk
10. fredag	Fiskesouffle med urtesauce, kartofler og råkost		Udvalg af slagterens lækkerier

11. lørdag	Tarteletter med høns i asparges		Braiseret ananas med lakridsskum
12. søndag	Koteletter i fad med ananas og champion hertil ris		Kaffeis
13. mandag	Grønsager i karry med ris		Tomatsuppe med timian og hvidløg
14. tirsdag	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og syltede rødbeder		Pandekager med syltetøj
15. onsdag	Fiskefrikadeller med bådkartofler, remoulade, citronbåd og blandet salat		Blå ost med kiks
16. torsdag	Grønsager i rød- karry med ris		Koldskål med kammerjunkere
17. fredag	Medister med kartofler, stuvet spinat og sennep		Kartoffel/ porrersuppe med brød
18. lørdag	Græsk farsbrød med tzatziki, bådkartofler og tomat sauce		Frugtsalat med råcreme
19. søndag	Kalkungryde med ris		Rabarbertærte med syrlig creme
20. mandag	Æggekage med tomat, bacon, purløg og rugbrød		Hønseskødssuppe med boller og urter
21. tirsdag	Frikadeller med stuvet forårskål, kartofler og agurkesalat		Abrikosgrød med sødmælk
22. onsdag	Hvidfisk med dildsauce, kartofler og forårsgrønt		Is med vafler

23. torsdag	Svensk pølseret		Frisk frugt
24. fredag	Krebinetter med stuede ærter- og gulerødder hertil kartofler og syltede rødbeder		Kold spansk Gazpachosuppe
25. lørdag	Grønsagslasagne med råkost		Koldskål med kammerjunkere
26. søndag	Flæskesteg med brun sauce, kartofler og rødkål	<b>Fejring af 90- års fødselsdag</b> 	Kaffeis med vafler
27. mandag	Grønsagsbiksemad med spejlæg, HP-sauce og syltede rødbeder		Øllebrød med flødeskum
28. tirsdag	Grønsagsrøsti med løgsauce, kartofler og gulerodssalat		Stikkelsbærgrød serveres med sødmælk
29. onsdag	Hjemmerøget hvidfisk med dildsauce, kartofler og broccoli		Kartoffelsuppe serveres med flute
30. torsdag	Tarteletter med fyld af skinke og ærter		Jordkoldskål hertil kammerjunkere