



September 2026

DAG:	HOVEDRET:	Forret/dessert
Tirsdag 1	Græsk farsbrød med tzatziki kogte kartofler og skysovs	Æblegrød med flødemælk
Onsdag 2	Kyllingebryst i fad med paprikasovs og løse ris	Kaffe panna cotta med flødetop
Torsdag 3	Fisk i fad med grønt og hvidvin sauce og kogte kartofler	Forret: Hønsesalat på franskbrød
Fredag 4	Blomkålsgratin (hvide bønner) og smørsovs	Ymerkoldskål med ristede havregryn
Lørdag 5	Paneret koteletter med skysovs med brasede kartofler og dampede ærter	Is med vafler
Søndag 6	Hamburgerryg med kartofler og stuede ærter og gulerødder	Svesketriflis
Mandag 7	Musaka med salat	Kærnemælkssuppe med rosiner
Tirsdag 8	Levergryde med grov kartoffelmos og rødbeder	Cheese cake med karamelsovs
Onsdag 9	Farsbrød med porrer kogte kartofler skysovs og agurkesalat	Kiks, ost og druer
Torsdag 10	Stegt fisk med lys sovs, kartofler og bøttesalat	Yoghurt dessert med solbær
Fredag 11	Kylling i karri med løse ris og dampet gulerødder	Forret: aspargessuppe med hvide bønner
Lørdag 12	Enebærgryde med kartoffelmos og dampet broccoli	Chokoladebudding med flødetop
Søndag 13	Ribbensteg med skysovs, kartofler og rysteribs	Mangofromage med flødetop
Mandag 14	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder	Forret: tatelet m/ rejer, fiskeboller-asparagus
Tirsdag 15	*Kartoffelcurry med kikærter	Banan/chokolade brownie



September 2026

	HOVEDRET:	Forret/dessert
Onsdag 16	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Ymerfromage med frugtsovs
Torsdag 17	Kyllingekødboller i sur/sød peberrod sauce med stegte blomkål og kogte kartofler	Rismelsgrød med kanel-sukker
Fredag 18	Mørksejsgratin med kartoffelbønnemos hertil råkost	Forret: Dagens Grønsagssuppe
Lørdag 19	Jægergryde med kanel, rosmarin og appelsin hertil grov mos	Bagt æblekage (kanel-rosiner) m flødeskum
Søndag 20	Hakkebøf med bløde løg, kartofler og skysovs	Baileyfromage med flødetop
Mandag 21	Stegt flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder	Stikkelsbærgrød med flødemælk
Tirsdag 22	Fiskeret fra Skagen med kartofler	Pæretærte med creme fraiche
Onsdag 23	Stegt medister med stuvede spinat og kartofler	Hyldebærsuppe med tvebakker
Torsdag 24	Stegt lever med løg hertil kartofler og asier	Pandekager med syltetøj
Fredag 25	Forloren and med skysovs, kartofler og rødkål	Forret: laksemad
Lørdag 26	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Chokolademousse med flødetop
Søndag 27	Nakke stegt som vildt med kartofler, vildtsovs og waldorfsalat	Abrikostrifli
Mandag 28	Irsk stuvning med rugbrød, sennep og rødbeder	Forret. Rejesalat med flutes
Tirsdag 29	Koteletter i fad med porre med løse ris	Blommegrød med flødemælk
Onsdag 30	Boller i selleri med kartofler og dampede ærter	Øllebrød med flødeskum

