

Menuplan aften – september 2026

Vi forbeholder os retten til ændring i menuen

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. tirsdag	Millionbøf med mos og surt		Frisk frugt
2. onsdag	Fiskesoufflé med tomatsauce, dampet grønt og kartofler		Blomkålsuppe med brød
3. torsdag	Stegt lever med bløde løg, kartofler og sauce hertil asier	Stegt selleri med bløde løg, kartofler og sauce hertil asier	Æblegrød med sødmælk
4. fredag	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder		Minestronesuppe
5. lørdag	Kylling i sur/sødsauce med grønt og ris		Tunmousse med citron og brød
6. søndag	Flæskesteg med rødkål, kartofler og brun sauce		Gammeldags æblekage
7. mandag	Frikadeller med stuvet kål og kartofler hertil agurkesalat		Øllebrød med flødeskum
8. tirsdag	Vegetarisk gryderet med grøn karry, efterårsgrønt og ris		Jordkokkesuppe med brød
9. onsdag	Kødboller i krydret tomatsauce hertil pasta og salat med dressing		Koldskål med kammerjunkere
10. torsdag	Svensk pølseret med purløgssdryk		Udvalg af årstidens friske frugt
11. fredag	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesauce og råkost		Blommegrød med sødmælk

12. lørdag	Grøntsagslasagne hertil broccolisalat		Ost og druer
13. søndag	Stroganoff med svampe, løg og mos		Trifli
14. mandag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil rugbrød		Hønsekødssuppe med urter og boller
15. tirsdag	Stegt fisk med kartofler, spidskålsalat serveres med citron/dilddressing		Hindbærgrød med sødmælk
16. onsdag	Boller i karry med efterårsgrønt og ris		Mannagrød med kannelsukker og smør
17. torsdag	Hjerter i flødesauce med mos og surt	Gryderet med mos og surt	Frisk frugt
18. fredag	Krebinetter med kartofler, stuvet blomkål og syltede rødbeder		Kaffeis
19. lørdag	Italiensk gryderet hertil bådkartofler		Paté med brød og surt
20. søndag	Sprængt nakke med aspargessauce, kartofler og efterårsgrønt		Ymerfromage
21. mandag	Brændende kærlighed med mos og syltede rødbeder		Champignonsuppe med flute
22. tirsdag	Boller i selleri med persillekartofler		Abrikosgrød med sødmælk
23. onsdag	Stegt lever med bløde løg, kartofler og skysauce hertil asier	Stegte rodfrugter med bløde løg, kartofler og skysauce hertil asier	Oksekødssuppe med urter og boller

24. torsdag	Medister med kartofler og stuvet spinat hertil sennep		Brødbudding med vanillecreme
25. fredag	Pasta med kødsauce hertil råkost		Jordbærgrød med sødmælk
26. lørdag	Koteletter i fad med karrysauce, champion, ananas hertil ris		Is med vafler
27. søndag	Kyllingelår med råstegte kartofler og coleslaw		Fransk æbletærte med cremefraiche
28. mandag	Grønsagsrøsti med kold sauce hertil tomat salat		Kartoffelsuppe med sprødstegt bacon
29. tirsdag	Skipperlabskovs med rugbrød, purløg og rødbede		Hyldebærsuppe med tvebakker
30. onsdag	Pestobagt hvidfisk med kartofler, årstidens grønt hertil tomatsauce		Råsyltede blommer med flødeskum