

Menuplan spisegæster September 2026

Tirs. 1-9	Farsede porre, lys sovs, kartofler og tomatsalat	Kold frugtsuppe med skum
Ons. 2-9	Kogt poulard, kartofler, kaperssovs og gulerødder	Hønsekødsuppe med boller og urter
Tors. 3-9	Æggekage, m. bacon, purløg, tomat og rugbrød	Alliancegrød med mælk og fløde
Fre. 4-9	Torskefad m. sennepssovs, kartofler og bønner	Hybensuppe med skum
Man. 7-9	Skinke m/ kold kartoffelsalat og grøn salat	Jordbærfromage
Tirs. 8-9	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og græskar	Æblegrød m. mælk og fløde
Ons. 9-9	Kyllingelasagne, flute, grøn salat og dressing	Ymerkoldskål med kammerjunker
Tors. 10-9	Laksefrikadeller, kartofler, dildsovs og råkost	Blommetærte m. creme fraiche
Fre. 11-9	Krebinetter m/ stuvet ærter og gulerødder, kartofler og persilledrys	Tunmousse med flute
Man.14-9	Honning marineret skinke, små ristede kartofler, sovs coleslaw	Citronfromage
Tirs.15-9	Irsk stuvning, rugbrød, rødbede og persilledrys	Pandekager med syltetøj
Ons. 16-9	Hvid fisk m/ krydderurtecrunch, kartofler, hollandaisesovs, kroblanding	Øllebrød med flødeskum
Tors. 17-9	Biksemad, spejlæg, HP sovs og rødbeder	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Fre. 18-9	Porretærte med grøn salat, flute og dressing	Krenoline med hindbær
Man.21-9	Rødvinskam, rødvinssovs, kartofler , Waldorfsalat	Is med marengs
Tirs. 22-9	Hakkebøf m. bløde løg, skysovs, kartofler og surt	Minestrone
Ons.23-9	Stegt fisk med remouladesovs, kartofler og råkost	Hyldebærssuppe med tvebakker
Tors. 24-9	Kinesisk risret med løse ris og ærter	Frugtsalat med makronskum
Fre. 25-9	Stegt flæsk m/ persillesovs, kartofler og rødbeder	Bagt æble m/ flødeskum
Man. 28-9	Bøf stroganoff m/ kartoffelmos og syltede agurker	Rabarberkage med skum og gele
Tirs. 29-9	Gule ærter, flæsk, pølse, sennep, rugbrød , rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj
Ons. 30-9	Boller i karry, løse ris og ærter	Solbærssuppe med tvebakker