

Aften Menuplan Oktober 2026

Tors.1-10	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco	Sagovælling m. kanelsukker, smør
Fre. 2-10	Grønsags bolognese, pasta og majs	Budding m. saftsovs
Lør.3-10	Husarsteg, stegte kartofler , skysovs, rodfrugter	Is med marengs
Søn.4-10	Thai kyllingegryde, løse ris og broccoli	Pæretærte med skum
Man.5-10	Brunkål, flæsk, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager m. syltetøj
Tirs.6-10	Frikadeller, stuvet blomkål, kartofler	Ananasring m. hønsesalat + bacon
Ons.7-10	Kylling i rødvin, løse ris og bønner	Gelerand m/ råcreme
Tors.8-10	Paneret fisk, kartofler, dildsovs og løgkompot	Mulligatawny suppe
Fre.9-10	Æggekage, tomat, bacon, rugbrød og purløg	Ribs/solbærgrød m. mælk og fløde
Lør.10-10	Hamburgerryg, stuvet spinat og brunede kartofler	Muldvarpeskud
Søn.11-10	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Skovbærfromage
Man.12-10	Brændende kærlighed, rødbeder	Æblegrød m. mælk og fløde
Tirs.13-10	Fiskelasagne, råkost og flute	Kærnemælkssuppe med rosiner
Ons.14-10	Farserede porrer, lys sovs, kartofler og gulerødder	Tomatsuppe med nudler
Tors.15-10	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Panna cotta med brombærsovs
Fre.16-10	Grønsagsgratin, smørsovs, flute og tomatsalat	Hyldebærssuppe med tvebakker
Lør.17-10	Butter chicken, løse ris og mango chutney	Ananasfromage m. skum
Søn.18-10	Marineret kam, kartofler, sovs og garniture	Chokolademousse
Man.19-10	Dampet torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Hindbærgrød m/ fløde & mælk
Tirs.20-10	Kogt poulard, kartofler, aspargessovs og rosenkål	Hønsekødssuppe m. fyld
Ons.21-10	Hakkebøf med bløde løg, bearnaise, kartofler, garniture	Tunmousse og kuvertflute
Tors.22-10	Grønsagslasagne, flute og majs	Krenoline med jordbær
Fre.23-10	Boller i selleristuvning, kartofler og persilledrys	Solbærssuppe med tvebakker
Lør.24-10	Rullesteg, kartofler, rødkål	Appelsinfromage
Søn.25-10	Kalkunstroganoff, mos, surt	Pavlova
Man.26-10	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Risengrød, kanelsukker, smør, saftvand
Tirs.27-10	Medisterpølse, stuvet hvidkål og kartofler, rødbeder	Alliancegrød m. mælk og fløde
Ons.28-10	Kogt spidsbryst, kartofler, caperssovs, kroblanding	Kalvekødssuppe med boller, urter
Tors.29-10	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, sødt og surt	Bagte æbler med skum
Fre.30-10	Gulerodskrebinetter, urtesovs, kartofler og bønner	Ymerfromage med saftsovs
Lør.31-10	Svinekæber i skysovs, kart. mos, sødt og surt	Kirsebærtrifli