

Menuplan spisegæster Oktober 2026

Tors. 1-10	Hønsefrikasse, kartofler og persilledrys	Rødgrød m. mælk og fløde
Fre. 2-10	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco	Sagovælling m. kanelsukker, smør
Man. 5-10	Thai kyllingegryde, løse ris og broccoli	Is med marengs
Tirs.6-10	Brunkål, flæsk, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager m. syltetøj
Ons.7-10	Frikadeller, stuvet blomkål, kartofler	Ananasring m. hønsesalat + bacon
Tors.8-10	Kylling i rødvin, løse ris og bønner	Gelerand m/ råcreme
Fre.9-10	Paneret fisk, kartofler, dildsovs og løgkompot	Mulligatawny suppe
Man.12-10	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Skovbærfroage
Tirs.13-10	Brændende kærlighed, rødbeder	Æblegrød m. mælk og fløde
Ons.14-10	Fiskelasagne, råkost og flute	Kærnemælkssuppe med rosiner
Tors.15-10	Farserede porrer, lys sovs, kartofler og gulerødder	Tomatsuppe med nudler
Fre.16-10	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Panna cotta med brombærsovs
Man.19-10	Marineret kam, kartofler, sovs og garniture	Chokolademousse
Tirs.20-10	Dampet torsk, sennepssovs, kartofler og gulerødder	Hindbærgrød m/ fløde & mælk
Ons.21-10	Kogt poulard, kartofler, aspargessovs og rosenkål	Hønsekødssuppe m. fyld
Tors.22-10	Hakkebøf med bløde løg, bearnaise, kartofler, garniture	Tunmousse og kuvertflute
Fre.23-10	Enebærgryde m. mos og surt	Krenoline med jordbær
Man.26-10	Kalkunstroganoff, mos, surt	Ostelagkage
Tirs.27-10	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler og råkost	Risengrød, kanelsukker, smør, saftvand
Ons.28-10	Medisterpølse, stuvet hvidkål og kartofler, rødbeder	Alliancegrød m. mælk og fløde
Tor.29-10	Kogt spidsbryst, kartofler, caperssovs, kroblanding	Kalvekødssuppe med boller, urter
Fre.30-10	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, sødt og surt	Bagte æbler med skum