Menuplan spisegæster November 2026

Man.2-11	Flæskesteg, rødkål, skysovs og kartofler	Islagkage
Tirs.3-11	Krebinetter m. stuvede ærter og gulerødder kartofler, persilledrys	Solbærsuppe med tvebakker
Ons.4-11	Grønsagstærte m. flute og tomatsalat med feta	Vaniljebudding med saftsovs
Tors.5-11	Græsk farsbrød, skysovs, bådkartofler og tzatziki	Porresuppe
Fre.6-11	Paneret fisk m. remouladesovs, kartofler og råkost	Pærevælling
Man.9-11	Kyllingefrikasse, kartofler og bønner	Tiramisu
Tirs. 10-11	Andebryst, brunede kartofler, skysovs og rødkål	Æblekage
Ons.11-11	Paneret flæsk m. hvid løgsovs, kartofler og gulerødder	Minestronesuppe
Tors.12-11	Irsk stuvning, rugbrød, sennep og rødbeder	Pandekager med syltetøj
Fre.13-11	Boller i karry, løse ris og ærter	Blommegrød m. mælk og fløde
Man.16-11	Bankekød m. kartoffelmos og syltet agurk	Citronfromage
Tirs.17-11	Stegte sild m. persillesovs, kartofler og råkost	Risengrød m. kanelsukker, saft
Ons.18-11	Karrykål, rugbrød, sennep, rødbeder	Stikkelsbærgrød m. mælk , fløde
Tors.19-11	Frikadeller m/ stuvet blomkål, kartofler og rødbeder	Champignonsuppe
Fre.20-11	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Pæretærte med skum
Man.23-11	Enebærgryde, kartoffelmos og surt	Rarbarberkage
Tirs.24-11	Kalvelever m. bløde løg, løgsovs, kartofler og asie	Kærnemælkssuppe med rosiner
Ons.25-11	Forloren and, skysovs, kartofler og rosenkål	Jordbær Gelerand m. råcreme
Tors.26-11	Guleærter med flæsk, pølse, sennep, rødbeder, rugbrød	Æbleskiver m. syltetøj
Fre.27-11	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler og græskar	Ost, kiks og druer
Man.30-11	Stroganoff med kartoffelmos og surt	Is med vafler