Menuplan aften – november 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. søndag	Bankekød med kartoffelmos, grønne bønner og surt		Æbletærte med cremefraiche
2. mandag	Æggekage med tomat og bacon hertil purløg og rugbrød		Aspargessuppe hertil brød
3. tirsdag	Frikadeller med stuvet efterårskål, kartofler og surt		Sveskegrød med sødmælk
4. onsdag	Boller i karry med efterårsgrønt og ris		Fløjlsgrød med kanelsukker og smørklat
5. torsdag	Stegt lever med bløde løg, sauce, kartofler hertil asier	Braiseret knoldselleri med sauce, kartofler hertil asier	Skovbærgrød med sødmælk
6. fredag	Flæskesteg med kartofler, brun sovs og rødkål	***Fejring af 90-års fødselsdag i huset*** 	Citronfromage hertil flødeskum
7. lørdag	Kalkun i paprikasauce med kartofler og efterårsgrønt		Udvalg af oste med kiks og sylt
8. søndag	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og gelé		Bagt æblekage med kanelskum
9. mandag	Brændende kærlighed med mos og syltede rødbeder		Gulerodssuppe
10. tirsdag	Confiterede andelår med rødkål, brun sauce og kartofler	***Mortensaften*** 	Fløderand med bærsauce
11. onsdag	Boller i selleri med kartofler og årstidens råkost		Øllebrød med flødeskum

12. torsdag	Hvidfisk med pestotopping hertil kartofler og smørdampede gulerødder		Æblegrød med sødmælk
13. fredag	Krebinetter med kartofler og jordskokke/ grønkålsstuvning hertil syltede rødbeder		Tomatsuppe hertil brødcroutoner
14. lørdag	Tarteletter med høns i asparges		Fiskesalat på hjemmebagt brød
15. søndag	Sprængt nakke hertil kartofler, årstidens grønt samt peberrodssauce		Crumble med syrlig creme
16. mandag	Millionbøf med mos og surt		Pærevælling
17. tirsdag	Efterårsgrønt med grønkarry hertil hvedekerner		Hønsekødssuppe med urter samt kød- og melboller
18. onsdag	Stegt sild med persillesauce, kartofler og agurkesalat	Rødbedebøffer med persillesauce, kartofler og agurkesalat	Hyldebærsuppe med tvebakker
19. torsdag	Krydrede kyllingefrikadeller med stegte ris og sur/sødsauce		Blomkålsuppe med persilledrys
20. fredag	Guleærter med medisterpølse og sennep		Pandekager med syltetøj
21. lørdag	Lasagne med blandet grøn salat med dressing		Hjemmelavet is med vafler
22. søndag	Kyllingelår med brun sauce, kartofler og agurkesalat		Appelsinfromage med flødeskum
23. mandag	Grønsagsbiksemad med spejlæg og HP-sauce		Kartoffel/porrersuppe med bacondrys
24. tirsdag	Fiskefrikadeller med krydderurtesauce hertil årstidens grønt og stegte kartofler		Armeriddere med syltede brombær
25. onsdag	Pasta med cremet svampesauce hertil fintrevet parmesan		Ost med kiks og tilbehør

26. torsdag	Frikadeller med kartofler, stuvet hvidkål og syltede rødbeder		Abrikosgrød med sødmælk
27. fredag	Risengrød med kanelsukker, smørklat og tilbud om et glas hvidtøl		Oksekødssuppe med kød- og melboller samt urter
28. lørdag	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder		Pålægsfad med hjemmebagt brød
29. søndag	Rullesteg med æbler og svesker hertil kartofler, brun sauce og rødkål	***1. søndag i advent*** 	Risalamande med kirsebærsauce
30. mandag	Svensk pølseret med purløgsdrys og rugbrød		Championsuppe med fyld af svampe