

Menuplan November 2026

	Hovedret	Forret/dessert
Søndag 1	Benløse fugle med kartofler, skysovs og ribsgele	Henkogt frugt med råcreme
Mandag 2	Fiskeret fra skagen med kartofler	Forret: hønsesalat på franskbrød
Tirsdag 3	*Kylling schnitzel med friske tomater og gratin	Chokoladebudding med flødetop
Onsdag 4	Brændende kærlighed, kartoffelmos og rødbeder	Dessertymer med frugtkompot
Torsdag 5	Fyldte pandekager med spinat, skinke og ost hertil grøn salat	Forret: cremet gulerods-suppe med græskarkerner
Fredag 6	Stegt lever med bløde løg, kartofler, skysovs og surt	Ost-kiks og druer
Lørdag 7	Gryderet med ananas, champignon og karry	Abrikosgrød med flødemælk
Søndag 8	Rullesteg med kartofler, skysovs og hjemmelavet agurkesalat	Mocca mousse med flødeskum
Mandag 9	*Chilli sin carne med creme fraiche og ris	Risengrød med kanel sukker og smør
Tirsdag 10	Mortens aften: Andebryst med brunede og hvide kartofler, skysovs og rødkål	Ris a la mande med kirsebærsovs
Onsdag 11	Frikadeller med stuvet blomkål med persilledrys og kartofler	Æblesuppe med kanelfløde skum
Torsdag 12	Fiskefilet med remouladesovs, kartofler og gulerodsråkost	Mandelbudding med saftsovs
Fredag 13	Skipperlabskovs med drys af purløg, rødbeder og rugbrød	Forret: Laksemousse med flutes
Lørdag 14	Hofgryde med kartoffelmos	Kærnemælksfromage med frugtsovs
Søndag 15	Hakkebøf med blødeløg, kartofler, skysovs og asier	Blommetrfli



Menuplan November 2026

	Hovedret	Forret/dessert
Mandag 16	*Bagt kuller på bund af kartofler, hvidvinssovs	Pandekager med sukker
Tirsdag 17	Kogt kylling med kartofler, peberrodssovs og dampede gulerødder	Forret: Klar suppe med urter og boller
Onsdag 18	Forloren and med kartofler, skysovs og rysteribs	Solbærgrød med flødemælk
Torsdag 19	Blomkålsdeller med parmesan, kartofler og lys sovs	Rugbrødslagekage med kirsebær
Fredag 20	Gule ærter med medister rugbrød og sennep	Bananer
Lørdag 21	Orientalske koteletter med ris	Is med chokoladestykker
Søndag 22	Marineret stegt kalkun med kartofler, paprikasovs og dampede gulerødder	Citronfromage med flødetop
Mandag 23	Sherpards pie med kalkun, linser, tomat gratineret med rasp og ost	Hyldebærsuppe med brødtern riste i sukker
Tirsdag 24	Brunkål med kogt med kogt flæsk, sennep, rødbede og rugbrød	Clementiner
Onsdag 25	Krebinetter med stuvede ærter og gulerødder, kartofler	Crumble med æbler og vaniljecreme
Torsdag 26	Tunfiskefrikadeller med kaperssovs, kartofler og broccolisalat	Vafler med syltetøj
Fredag 27	Fyldte peberfrugt med tomatsovs	Forret: græskarsuppe med creme fraiche
Lørdag 28	Kyllingekødsovs med pasta og ost	Tiramisu
Søndag 29	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål	Hvid chokolademousse med flødetop
Mandag 30	Argentinsk biksemad (oksekød) med rødbeder	Forret: Rejesalat med brød