


Menuplan september 2021



Onsdag	1	Flæskesteg, skysovs, kartofler, rødkål	Citronfromage, skum
Torsdag	2	Rødspætte m/mousse, hollandaise, ært	Brombærgrød, mælk
Fredag	3	Bøf Lindstrøm, skysovs, kart. salat	Abrikoser, makronfløde
Lørdag	4		
Søndag	5		
Mandag	6	Gode ben, skysovs, kartofler, rodfrugt	Æblegrød, mælk
Tirsdag	7	Kalvegryde m/porrer, kart. ris, grønts	Brombærdessert, skum
Onsdag	8	Irsk stuvning, spr. flæsk, brød, sennep	Æbleskiver, syltetøj
Torsdag	9	Karbonade, grønærter, kartofler	Rosenkålssuppe, bacon
Fredag	10	Sejfilet, hvidvinssovs, kart. gulerod	Fersken, blomme, råcreme
Lørdag	11		
Søndag	12		
Mandag	13	Fars m/cherrytomat, sovs, kart. grønts	Porresuppe, flutes 
Tirsdag	14	Sennepsschnitzel, kart. sovs, blomkål	Sveskeblommegrød, mælk
Onsdag	15	Millionbøf, kartoffelmos, rødbeder	Pærer, karamelsovs
Torsdag	16	Fiskefrikadelle, remouladesovs, ærter	Hønsekødsuppe, boller, brød
Fredag	17	Ribbensteg, skysovs, kart. rødkål	Pistaciefromage, skum
Lørdag	18		
Søndag	19		
Mandag	20	Enebærgryde, kart/ris, broccoli	Borgmestergårdens suppe
Tirsdag	21	Frikadelle, skysovs, kart. rosenkål	Rødgrød, fløde
Onsdag	22	Nakkekotelet, skysovs, kart. gulerod	Ananas, makronfløde
Torsdag	23	Sprængt kalv, sur/sødsovs, kart. grønts	Hytteostedessert, frugtsovs
Fredag	24	Farseret blomkål, skysovs, kart. grønts	Laksemousse, dressing, brød
Lørdag	25		
Søndag	26		
Mandag	27	Kyllingebryst, paprikasovs, kart. ærter	Risengrød, smør, kanel sukker
Tirsdag	28	Bøf bearnaise, kart. sovs, rodfrugter	Hyldebærsuppe, tvebakker
Onsdag	29	Grønkålssuppe, spr. nakke, sennep	Pandekager, syltetøj, sukker
Torsdag	30	Hvidkåls roulet, muskatsovs, kart.	Jordbærfromage, flødeskum



Ret til overraskelser forbeholdes

