Menuplan for November 2026 - De 3 Ege

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Gartnerens bolognese, kartoffelmos	Græskarsuppe og naanbrød
2.	Skipperlabskovs rødbede, smørklat, rugbrød, purløg	Henkogt pære med cremesovs
3.	Fiskefrikadelle med laks, spinat, hollandaisesauce, kartofler	Gul alliancegrød med fløde
4.	Efterårs farsbrød, savojkål blanding, skysovs, stegte kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
5.	Bøfstroganoff med broccoli og kartoffelmos	Budding med saftsovs
6.	Stegt kyllingen med skysovs, stegt spidskål, ovnstegte kartoffelskiver med timian og hvidløg	Hyldebærsuppe tvebakker
7.	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Jordbærgrød med fløde
8.	Paneret kotelet, skysovs, blomkålsblanding, kartofler	Gulerodskage med ostecreme
9.	Stegt fiskefilet, persillesovs, karotter, kartofler	Henkogt fersken med makronflødeskum
10.	Stegt andebryst/lår, andeskysauce, rødkål, kartofler	Risalamande med kirsebærsovs
11.	Nakkesteg, skysovs, Saunte med svampe, selleri og purløg, stegte kartofler	Æblekage med flødeskum
12.	Kylling i fad, med tomatsovs, broccoli, pasta	Aspargessuppe
13.	Farmors gryderet med bacon, ærter, broccoli, bønner, kartoffelmos	Hindbærfromage med flødeskum
14.	Bolognese, bønner, pasta	Rød alliancegrød med fløde
15.	Rullesteg med svesker, skysovs, stegte rodfrugter og kartofler	Citronfromage med flødeskum
16.	Dampet lakseørred, flødestuvet spinat, gulerødder og kartofler	Minestronesuppe
17.	Kylling i karrysovs, ananas og rød peber, broccoli og ris	Fløderand med frugtcocktail
18.	Bankekød, stegte rødløg med grønt og kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
19.	Forloren and, skysovs, rødkål og kartofler	Abrikosgrød med fløde
20.	Paneret kalkunschnitzel, champignonsovs, blomkålsblanding og kartofler	Blommer i portvin med cremesovs
21.	Kalkungryde, bønner og persillekartoffelmos	Chokoladekage med flødeskum
22.	Amerikansk farsbrød, paprikaflødesovs, blomkål og stegte kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
23.	Krydret nakkesteg, skysovs, stegte gulerødder og kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
24.	Frikadeller, stuvede ærter og gulerødder og kartofler	Sveskegrød med fløde
25.	Brunkål med kogt medisterpølse, sennep, rødbeder og kartofler	Æbleskiver med syltetøj
26.	Stegt kylling, grillede peberfrugter med grønt og flødekartofler	Solbærsuppe med tvebakker
27.	Paneret karbonade, skysovs, rosenkål og kartofler	Henkogt ananas og fersken med vaniljeflødeskum
28.	Bøf Lindstrøm, skysovs, bønner og kartofler	Budding med saftsovs
29.	Braiseret oksesteg, rødvinssauce og perleløg, stegte gulerødder og kartofler	Sherryfromage med flødeskum
30.	Benløse fugle med Rosenkåls sauter med tranebær og mandler, kartoffelmos	Stikkelsbærgrød med fløde
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	