

Menuplan december 2025

Hovedret			Biret/forret
01	dec	Fiskefrikadeller serveret med cremet tomat sauce, bønner og kartofler	Squashkage pyntet med ostecreme
02	dec	Biksemad serveret med spejlæg, rugbrød, rødbeder og engelsk sauce	Henkogt pære serveret med flødeskum
03	dec	Hjerter i flødesauce serveret med stegte løg og champignon samt kartofler	Kartoffelsuppe
04	dec	Stegt medisterpølse serveret med rødbeder og stuvet kartofler	Vaniljebudding serveret med saftsauce
05	dec	Benløse fugle serveret med skysauce, rosenkålssauté blandet med tranebær og mandler samt kartofler	Blommegrød
06	dec	Krydret nakkesteg serveret med skysauce, squashblanding og kartofler	Henkogt frugt serveret med flødeskum
07	dec	Gulasch serveret med stegte rødbeder og kartoffelmos	Risalamande serveret med bærkompot
08	dec	Dampet sejfilet serveret med estragon-sennepssauce, smørsauteret grøntsager og kartofler	Jordbærgrød
09	dec	Tarteletter serveret med høns i asparges	Hønsekødsuppe
10	dec	Hakkebøffer serveret med skysauce, blomkål, broccoli og kartofler	Krydderkage med smørcreme
11	dec	Frikadeller serveret med stuvet hvidkål, gulerødder og kartofler	Pandekager serveret med jordbærsyltetøj
12	dec	Sprængt svinekam serveret med peberrodssauce, grønne grøntsager og kartofler	Yoghurtdessert serveret med hindbær
13	dec	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte rodfrugter med perleløg og kartofler	Moccafromage serveret med flødeskum
14	dec	Juleskinke serveret med grønlankål, karotter og kartofler	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
15	dec	Farsskinke serveret med paprikaflødesauce, rosenkålssauté blandet med mandler og tranebær samt kartofler	Kartoffelsuppe serveret med porrer og bacontern
16	dec	Kogt kylling serveret med aspargessauce, bønner og kartofler	Ribs-solbærgrød
17	dec	Stegt medisterpølse serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanel sukker
18	dec	Dampet laks serveret med aspargessauce, grønne grøntsager og kartofler	Æbleskiver serveret med syltetøj
19	dec	Benløse fugle serveret med skysauce, stegte rødbeder og kartoffelmos	Ananasfromage serveret med flødeskum
20	dec	Frikadeller serveret med stuvet blomkål, gulerødder og kartofler	Blommegrød
21	dec	Mørbradbøffer med bløde løg serveres med champignon a la creme, broccoli og kartofler	Hindbærfromage serveret med flødeskum
22	dec	Kogt kylling serveret med karrysauce, grønne grøntsager og løse ris	Æbleskiver serveret med syltetøj
23	dec	Fiskepostej serveret med rejer, aspargessauce, bønner og kartofler	Chokoladecake serveret med vaniljeflødeskum
24	dec	Andesteg og flæskesteg serveret med skysauce, rødkål, hvide og brune kartofler	Risalamande serveret med kirsebærsauce
25	dec	Stegt svinekam serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
26	dec	Oksesteg serveret med skysauce, glaseret perleløg og karotter samt kartofler	Risalamande serveret med kirsebærsauce
27	dec	Koteletter i fad serveret med paprikasauce, broccoli og løse ris	Citronfromage serveret med flødeskum
28	dec	Stegt laks serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Hindbærgrød
29	dec	Millionbøf serveret med gulerødder og kartoffelmos	Nougatroulade
30	dec	Hamburgerryg serveret med grønlankål og kartofler	Fløderand serveret med hindbær coulis
31	dec	Boenhedernes eget valg	Boenhedernes eget valg

Hovedret			Biret/forret
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	