

Menuplan for april 2024.

Dato	Hovedret	Biret
01 april	Kogt skinke serveret med aspargessauce, bønner og kartofler	Sherryfromage serveret med flødeskum
02 april	Paneret Kalkunschnitzel serveret med champignonsauce, romanesco-blanding og kartofler	Æblekage serveret med flødeskum
03 april	Amerikansk farsbrød serveret med flødetomatsauce, grøntsager og kartofler	Broccolisuppe serveret med flutes
04 april	Frikadeller serveret med stuvet bønner og kartofler	Hyldebærssuppe serveret med tvebakker
05 april	Kinesisk Chop Suey serveret med grøntblanding, mango chutney, peanuts og løse ris	Rødgrød
06 april	Rullesteg serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Henkogte pærer serveret med makronflødeskum
07 april	Stegt kyllingebryst serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
08 april	Svensk Pølseret serveret med salatgrøntsager	Aspargessuppe serveret med flutes
09 april	Krydderfrikadeller serveret med grillet grønsager og flødekartofler	Jordbærgrød
10 april	Fiskepostej med rejer serveret med persillesauce, grøntsagssymfoni og kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
11 april	Farsskinke serveret med paprikaflødesauce, blomkål og stegte kartofler	Flødeis med chokoladesmag
12 april	Kalvesteg serveret med skysauce, Balsamicodampet squash og gulerødder samt kartofler	Squashkage pyntet med ostecreme
13 april	Panerede Karbonader serveret med skysauce, romanescoblanding og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
14 april	Stegt fiskefilet serveret med persillesauce, bønner og kartofler	Rød Alliancegrød
15 april	Indisk Dahl serveret med blomkål og løse ris	Kartoffelsuppe med porrer og flutes
16 april	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, karotter og kartofler	Abrikostrifli serveret med flødeskum
17 april	Kalkunfarsbrød serveret med champignon a la creme, smørsautere porrer, gulerødder og peberfrugter. Hertil serveres stegte kartofler	Chokoladekage serveret med flødeskum
18 april	Ovnbagt sej med tomat og ost serveret med flødestuvet spinat og kartofler	Is surprise
19 april	Braiseret svinekæber serveret med skysauce, sauteret squashblanding og kartoffelmos	Spejlæg serveret med flødeskum
20 april	Stegt Kylling serveret med paprikasauce, kålblanding med edamebønner og peberfrugt samt løse ris	Rabarberkage serveret med flødeskum
21 april	Nakkesteg serveret med skysauce, stegte rodfrugter med appelsin og kartofler	Fløderand serveret med frugtcocktail
22 april	Kødsauce serveret med squash og pasta	Henkogt pære serveret med flødeskum
23 april	Sprængt Oksekød serveret med peberrodssauce, bønner og kartofler	Klar suppe serveret med boller og urter
24 april	Stegt Medisterpølse serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Blomkålssuppe serveret med flutes
25 april	Fiskefrikadeller serveret med stuvet spinat og kartofler	Jordbærfromage med flødeskum
26 april	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysauce, hvidløgsmarinerede bønner og kartofler	Hindbærgrød
27 april	Kogt Kylling serveret med Karrysauce, ananas/rød pebermix, stegte squash i tern og løse ris	Champignonsuppe serveret med flutes
28 april	Braiseret oksesteg serveret med rødvinssauce, løgkompot, grøntblanding og kartofler	Moccafromage serveret med flødeskum
29 april	Grøn biksemad serveret med bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød	Frugtgrød
30 april	Hjerter i flødesauce serveret med grøntblanding og kartoffelmos	Budding serveret m. kirsebærsauce
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	