

Menuplan januar 2026

Hovedret			Biret/ Forret
01	jan	Kalvesteg serveret med vildtsauce, franske ærter med bacon og kartofler	Islagkage
02	jan	Mørbradgryde serveret med buketsymfoni og kartoffelmos	Sherryfromage serveret med flødeskum
03	jan	Kalkunfarsbrød serveret med skysauce, bønner og stegte kartofler	Æblesuppe
04	jan	Benløse fugle serveret med skysauce, stegte rodfrugter og kartoffelmos	Citronfromage serveret med flødeskum
05	jan	Ovnbagt fisk serveret med hollandaisesauce, grøntblanding og kartofler	Tomatsuppe med porrer
06	jan	Kogt skinke serveret med stuvet spinat, gulerødder og kartofler	Henkogt pære serveret med tyttebærskum
07	jan	Sprængt oksekød serveret med peberrodssauce, rosenkål og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
08	jan	Frikadeller serveret med stuvet hvidkål, karotter og kartofler	Skovbærgrød
09	jan	Hakkebøffer serveret med skysauce, bløde løg, ærter og blomkål samt kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
10	jan	Kalkunkarrygryde serveret med broccoli og løse ris	Jordbærgrød
11	jan	Oksesteg serveret med skysauce, gul ratatouille og kartofler	Hindbærfromage serveret med flødeskum
12	jan	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, salatgrøntsager og kartofler	Æblekage serveret med flødeskum
13	jan	Stegt kylling serveret med paprikaflødesauce, stegte selleri med rød peber og kartofler	Henkogt frugt serveret med vaniljeflødeskum
14	jan	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg klostergrønt og kartofler	Minestrone
15	jan	Tarteletter serveret med stuvet skinke, ærter og gulerødder	Mannagrød serveret med smør og kanelsukker
16	jan	Bankekød serveret med skysauce, gulerødder og kartoffelmos	Panna Cotta serveret med frugtcouilis
17	jan	Stegt kylling serveret med skysauce, rosenkålssauté med tranebær og mandler samt kartofler	Henkogt fersken serveret med flødeskum
18	jan	Gullasch serveret med bønner og kartoffelmos	Svesketrifli serveret med flødeskum
19	jan	Brunkål serveret med sprængt nakke, sennep og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
20	jan	Stegt medister serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Hindbærgrød
21	jan	Brændende kærlighed serveret med rødbeder og kartoffelmos	Græskarsuppe
22	jan	Amerikansk farsbrød serveret med tomat-basilikumsauce, blomkål og stegte kartofler	Sherryfromage serveret med flødeskum
23	jan	Kalkungryde serveret med salatgrøntsager og løse ris	Gulerodskage pyntet med ostecreme
24	jan	Rullesteg serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
25	jan	Hamburgerryg serveret med grøntsagssauce og og kartofler	Risdessert serveret med bærkompot
26	jan	Ovnbagt sej med tomat og ost serveret med krydderurtesauce, gulerødder og kartofler	Chokoladekage serveret med flødeskum
27	jan	Skipperlabskovs serveret med rugbrød og rødbeder	Rød alliancegrød
28	jan	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, rosenkål og kartofler	Legeret poresuppe serveret med flutes
29	jan	Frikadeller serveret med stuvet hvidkål, bønner og kartofler	Cheesecake
30	jan	Braiseret svinekæber serveret med skysauce, tyttebær, agurkesalat og kartoffelmos	Blommer i portvin serveret med cremesauce
31	jan	Stegt kylling serveret med skysauce, stegte blomkål og kartofler	Ymerfromage serveret med kirsebærsauce
Ændringer i menuplanen kan forekomme			

