

Menuplan oktober 2025

Hovedret			Biret/forret
01	okt	St. Kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, stegte gulerødder og kartofler	Henkogt frugt serveret med flødeskum
02	okt	Farsskinke serveret med tomat sauce, sauteret squashblanding og stegte kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
03	okt	Oksesteg serveret med skysauce, rødkål, chips og kartofler	Is
04	okt	Paneret skinkeschnitzel serveret med skysauce, haricot verts og kartofler	Ananasfromage serveret med flødeskum
05	okt	Kalkunkarrygryde serveret med sauteret peberfrugt og løse ris	Rød alliancegrød
06	okt	Bagt fisk med topping af ost og kartofler serveret med hollandaisesauce og spinatblanding	Risdessert serveret med kirsebørsauce
07	okt	Lasagne serveret med sauteret spidskål, græskarkerner og tomater	Minestrone suppe
08	okt	Stegt kylling serveret med paprikasauce, svampe-selleri sauté og kartofler	Gulerodskage
09	okt	Rullesteg serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Blommer i portvin serveret med cremesauce
10	okt	Benløse fugle serveret med klostergrønt og kartoffelmos	Cheesecake
11	okt	Hamburgerryg serveret med grønne grønsager og flødekartofler	Islagkage
12	okt	Oksesteg serveret med bearnaisesauce, salatgrønsager og kartofler	Abrikostrifli serveret med flødeskum
13	okt	Bagt sej serveret med sennepssauce, smørsauteret grønsager og kartofler	Blommegrød
14	okt	Nakkesteg serveret med skysauce, stegte rodfrugter med perleløg og kartofler	Bagt æblekage serveret med flødeskum
15	okt	Kogt kylling serveret med karrysauce, gulerødder og løse ris	Kartoffelsuppe med porre
16	okt	Grøn biksemad serveret med bearnaisesauce, rødbeder og rugbrød	Henkogt ananas serveret med flødeskum
17	okt	Skinkestroganoff serveret med grønne grønsager og kartoffelmos	Ymerfromage serveret med kirsebørsauce
18	okt	Forloren hare serveret med vildtsauce, stegte rødbeder og kartofler	Chokolademousse
19	okt	Stegt kalkunbryst serveret med paprikasauce, rosenkålssauté med tranebær og mandler samt løse ris	Blommer i portvin serveret med syrnede vaniljecreme
20	okt	Sprængt nakke serveret med gule ærter	Hindbærroulade serveret med flødeskum
21	okt	Enebærgryde serveret med bønner og kartoffelmos	Romfromage serveret med flødeskum
22	okt	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, blomkål og kartofler	Karrysuppe med wokgrønt og kokosmælk
23	okt	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, gulerødder og kartofler	Jordbærgrød
24	okt	Hakkebøffer serveret med skysauce, bløde løg, blomkålsblanding og kartofler	Panna cotta serveret med krydrede æbler
25	okt	Hamburgerryg serveret med dijonsennepssauce, sauteret squashblanding og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
26	okt	St kylling serveret med skysauce, bønner og kartofler	Henkogt frugt serveret med flødeskum
27	okt	St fiskefilet serveret med persillesauce, broccoli og kartofler	Sveskegrød
28	okt	Brændende kærlighed serveret med stegte rodfrugter og kartoffelmos	Pandekager serveret med syltetøj
29	okt	Græsk farsbrød serveret med tomat sauce, marinerede bønner og stegte kartofler	Fløderand serveret med frugtcocktail
30	okt	Stegt svinekam serveret med skysauce, rødkål, chips og kartofler	Græskarsuppe serveret med flutes
31	okt	Bøf bourguignon serveret med timianbagte gulerødder og løse ris	Jordbærfromage serveret med flødeskum
Ændringer i menuplanen kan forekomme			