

Menuplan januar 2025

Hovedret			Biret/ Forret
01	jan	Laks serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Fromage med ananas og passionsfrugt og flødeskum
02	jan	Forloren hare serveret med vildtsauce, bønner og kartofler	Lakseterrin serveret med rejer, dressing og flute
03	jan	Mørbradgryde med cocktailpølser serveret med grøntsager og kartoffelmos	Nougatroulade
04	jan	Kalkungryde serveret med bønner og løse ris	Skovbærrød
05	jan	Braiseret svinekæber serveret med skysauce, rødbeder og kartoffelmos	Citronfromage serveret med flødeskum
06	jan	Meunierstegt ising med citron og persille serveret med aspargessauce, gulerødder og kartofler	Henkogt pære serveret med makronflødeskum
07	jan	Kogt kylling serveret med paprikasauce, broccoli og kartofler	Hønsekødsuppe
08	jan	Italienske kødboller serveret med basilikumsauce, bønner og pasta	Pandekager serveret med syltetøj
09	jan	Sprængt nakke serveret med peberrodssauce, rosenkål og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
10	jan	Hakkebøffer serveret med bløde løg, skysauce, blomkål og kartofler	Æblesuppe serveret med hjemmelavet müsli
11	jan	Skinke serveret med stuvet spinat, karotter og kartofler	Henkogt frugt serveret med vaniljeflødeskum
12	jan	Oksesteg serveret med skysauce, solgul ratatouille, løgkompot og kartofler	Hindbærfromage serveret med flødeskum
13	jan	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, salatgrøntsager og kartofler	Tomatsuppe serveret med porrefyld og flütes
14	jan	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, grøntsager og kartofler	Jordbærrød
15	jan	Brændende kærlighed serveret med rødbeder og kartoffelmos	Æblekage serveret med flødeskum
16	jan	Stegt kylling serveret med paprikaflødesauce, stegte selleri og løse ris	Abrikosgrød
17	jan	Kamsteg serveret med skysauce, bønner, karotter, blomkål samt kartofler	Panna cotta serveret med frugtcouilis
18	jan	Bankekød serveret med skysauce, marinerede bønner og kartoffelmos	Sherryfromage serveret med flødeskum
19	jan	Gryderet med cocktailpølser serveret med salatgrøntsager og løse ris	Hindbærrød
20	jan	Stegt medisterpølse serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Gulerodskage pyntet med ostecreme
21	jan	Kogt torsk serveret med sennepssauce, stegte rødbeder og kartofler	Henkogt fersken serveret med flødeskum
22	jan	Frikadeller serveret med stuvet blomkål, karotter og kartofler	Svesketrifli serveret med flødeskum
23	jan	Tarteletter serveret med stuvning af skinke, ærter og gulerødder	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
24	jan	Stegt kylling serveret med skysauce, rosenkålssauté og kartofler	Islagkage
25	jan	Kalkun i fad serveret med paprikasauce, squashblanding og løse ris	Blommer i portvin serveret med cremesauce
26	jan	Benløse fugle serveret med skysauce, agurkesalat, tyttebærsyltetøj og kartoffelmos	Appelsinfromage serveret med flødeskum
27	jan	Ovnbagt sej med tomat og ost serveret med krydderurtesauce, gulerødder og kartofler	Minestrone suppe serveret med flutes
28	jan	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, rosenkål og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
29	jan	Skipperlabskovs serveret med rødbeder og rugbrød	Rød alliancegrød
30	jan	Frikadeller serveret med stuvet hvidkål, karotter og kartofler	Risdessert serveret med bærkompot
31	jan	Rullesteg serveret med skysauce, rødkål, bønner og kartofler	Legeret porresuppe serveret med flutes
Ændringer i menuplanen kan forekomme			

