

Menuplan for september 2026 - De 3 Ege

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Høns i asparges, tarteletter	Ymerfromage med jordbærsovs
2.	Paneret karbonade, stuvet spidskål, kartofler	Henkogt pære med flødeskum
3.	Kogt skinke i skiver, stuvet spinat, gulerødder, stegte kartofler	Rødgrød med fløde
4.	Kalvesteg i skiver, skysovs, braiseret porre, kartofler	Kalvekødssuppe med boller og urter
5.	Kyllingefrikadeller, paprikasovs, sauteret squashblanding, kartofler	Jordbærgrød med fløde
6.	Ølbraiseret nakkesteg, sovs, stegt spidskål, kartofler	Budding med saftsovs
7.	Dampet lakseørred, dijonsennepssauce, smørstegt spinat, kartofler	Aspargessuppe med kuvertbrød
8.	Marineret kalkunbryst, skysovs, bønner, stegte kartofler	Bagt pærekage med flødeskum
9.	Kalveragout, klostergrønt, kartoffelmos	Appelsinfromage med flødeskum
10.	Frikadeller og nøddfrikadeller, stuvede ærter og gulerødder, kartofler	Flødeis med vanilje
11.	Hakkebøf med løg, skysovs, stegte rødbeder, spidskål med edamamebønner, kartofler	Blommer i portvin med syret vaniljecreme
12.	Bryggerens svinegryde med bacon, klostergrønt, kartoffelmos	Henkogt pære med makronflødeskum
13.	Krydret nakkesteg, skysovs, stegte selleri med tranebær, kartofler	Hindbærfromage med flødeskum
14.	Fiskefrikadeller, remouladesauce, bønner, kartofler	Blomkålssuppe
15.	Røget kyllingeoverlår, tomatsovs med basilikum, spanske grillgrøntsager, stegte kartofler	Blommegrød med fløde
16.	Skipperlabskovs, rødbeder, purløg, smørklat, rugbrød	Flødeis med hyldeblomst
17.	Kylling i svampe, ærter og tarteletter	Bagt æblekage med flødeskum
18.	Kogt skinke, broccoli, flødekartofler	Flødeis med hyldeblomst
19.	Kødsovs, sauteret squashblanding, pasta	Æblegrød med fløde
20.	Stegt svinekam, skysovs, rødkål, kartofler	Panna cotta med abrikospuré
21.	Dampet lakseørred, flødestuvet spinat, gulerødder, kartofler	Henkogt fersken med vaniljeflødeskum
22.	Stegt medisterpølse, skysovs, broccoli, kartofler	Pandekager med syltetøj
23.	Bankekød, klostergrønt, kartoffelmos	Citronfromage med flødeskum
24.	Sprængt kalkun, aspargessovs, broccoli, kartofler	Sveskekage med flødeskum
25.	Kartoffelfrikadelle med flækærter, cremet grøn tomatsovs, bønner, bulgur	Oksekødssuppe med urter og boller
26.	Kalkungryde, broccoli, kartoffelmos	Henkogt ananas og fersken med flødeskum
27.	Hamburgerryg, stuvet spinat, stegte wokgrønsager, kartofler	Æblekage med flødeskum
28.	Biksemad, rødbeder, rugbrød, spejlæg	Appelsinfromage med flødeskum
29.	Krydderfrikadeller, champignonsovs, stegte wokgrønsager, kartofler	Kartoffelsuppe med porre
30.	Pølser, kartoffelsalat, brød, råkost,	Pandekage med is
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	