

Menuplan november 2025

Hovedret			Biret/forret
01	nov	Stegt kylling serveret med skysauce, sauteret squashblanding og ovnstegte kartoffelskiver med timian og hvidløg	Vaniljebudding serveret med saftsauce
02	nov	Sprængt svinekam serveret med aspargessauce, bønner og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
03	nov	Laksefiskefrikadeller serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Hyldebærsuppe serveret med tvebakker
04	nov	Skipperlabskovs serveret med rugbrød og rødbeder	Henkogt pære serveret med cremesauce
05	nov	Kogt kalv serveret med estragonsauce, gulerødder og kartofler	Kalvekødssuppe
06	nov	Farsskinke serveret med skysauce, savoyblanding og stegte kartofler	Blomkålssuppe serveret med flutes
07	nov	Bøfstroganoff serveret med broccoli og kartoffelmos	Ribs-solbærgrød
08	nov	Kylling i fad med tomatsauce serveret med broccoli og løse ris	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
09	nov	Paneret koteletter serveret med skysauce, blomkålsblanding og kartofler	Hindbærfromage serveret med flødeskum
10	nov	Stegt and serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Risalamande serveret med kirsebærsauce
11	nov	Stegt fiskefilet serveret med persillesauce, gulerødder og kartofler	Jordbærgrød
12	nov	Gryderet med svinekød, øl og bacon serveret med grønne grønsager og kartoffelmos	Gulerodskage pyntet med ostecreme
13	nov	Sprængt oksekød serveret med peberrodssauce, broccoli og kartofler	Oksekødssuppe
14	nov	Kalvesteg serveret med skysauce, sauté af svampe, selleri og purløg samt stegte kartofler	Gammeldags æblekage
15	nov	Paneret kalkunschnitzel serveret med champignonsauce, rosenkål, karotter, perleløg og kartofler	Fløderand serveret med frugtcocktail
16	nov	Dampet Laks serveret med flødestuvet spinat og kartofler	Blommer i portvin serveret med cremesauce
17	nov	Krydderfrikadeller serveret med tomatsauce, stegte blomkål og kartofler	Broccolisuppe serveret med flutes
18	nov	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, stegte rødbeder og kartofler	Pandekager serveret med jordbærsyltetøj
19	nov	Kødsauce serveret med grønne grøntsager og pasta	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
20	nov	Forloren and serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Abrikosgrød
21	nov	Bankekød serveret med skysauce, stegte rødløg og grønsager samt kartoffelmos	Citronfromage serveret med flødeskum
22	nov	Paneret karbonader serveret med skysauce, ærter, karotter og kartofler	Ymerfromage serveret med kirsebærsauce
23	nov	Hamburgerryg serveret med haricot verts og flødekartofler	Chokolademousse
24	nov	Kogt torsk serveret med sennepssauce, stegte gulerødder og kartofler	Solbærsuppe serveret med tvebakker
25	nov	Stegt kylling serveret med skysauce, rosenkål og kartofler	Chokoladekage serveret med flødeskum
26	nov	Brunkål serveret med kogt medisterpølse, sennep og kartofler	Æbleskiver serveret med syltetøj
27	nov	Amerikansk farsbrød serveret med paprikaflødesauce, blomkål og stegte kartofler	Henkogt frugt serveret med vaniljeflødeskum
28	nov	Nakkesteg serveret med skysauce, gulerødder og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
29	nov	Skinkestroganoff serveret med broccoli og kartoffelmos	Islagkage
30	nov	Braiseret oksesteg serveret med rødvinssauce, stegte gulerødder og kartofler	Sherryfromage serveret med flødeskum

Hovedret			Biret/forret
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	