

Menuplan for Oktober 2026 - De Tre Ege

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Karrykål med oksekød og ris	Hindbærgrød med fløde
2.	Oksesteg, skysovs, stegte gulerødder og kartofler	Fløderand med jordbærsovs
3.	Boller i stuvet selleri, gulerødder og kartofler	Rød alliancegrød med fløde
4.	Rullesteg med svesker, skysovs, rødkål og kartofler	Gulerodskage med ostecreme
5.	Bagt fisk med topping af ost og kartofler, hollandaisesauce og spinatblanding, kartofler	Mannagrød med smør og kannelsukker
6.	Paneret skinkeschnitzel, skysovs, sauteret squashblanding og kartofler	Blommer i portvin med cremesovs
7.	Forloren hare, skysovs, tyttebærsyltetøj, asier og kartofler	Ananasfromage med flødeskum
8.	Svampestroganoff, bønner og kartoffelmos	Risdessert med kirsebærsovs
9.	Benløse fugle med sovs, klostergrønt og kartofler	Flødeis med chokolade
10.	Skinkestroganoff, grøn blanding og kartoffelmos	Solbærgrød med fløde
11.	Nakkesteg, skysovs, stegte rodfrugter med perleløg og kartofler	Abrikostrifli med flødeskum
12.	Stegt kylling, paprikasovs, smørsauteret porre, gulerødder og peberfrugter samt stegte kartofler	Tomatsuppe med flødeost
13.	Meunièrestegt ising med citron og persille, kaperssovs, gulerødder og kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
14.	Bøf Lindstrøm, skysovs, Savoykål blanding og kartofler	Bagt æblekage med flødeskum
15.	Oksesteg, bearnaisesovs, broccoli, majs og kartofler	Henkogt ananas serveret med flødeskum
16.	Svensk pølseret og ærter	Blommegrød med fløde
17.	Vildtmenu: Forloren hare med vildtsovs, waldorfsalat, tyttebærsyltetøj, bønner og kartofler	Panna cotta med krydrede æbler
18.	Stegt kalkunbryst, grøn paprikasovs, rosenkålssauté med tranebær og mandler samt flødekartofler	Romfromage med flødeskum
19.	Sprængt nakke, gule ærter og kartofler	Hjemmebagt hindbærroulade med flødeskum
20.	Høns i asparges med ærter og tarteletter	Flødeis med chokolade
21.	Hakkebøf med bløde løg, skysovs, blomkålsblanding og kartofler	Jordbærgrød med fløde
22.	Stegt medisterpølse, stuede ærter og gulerødder samt kartofler	Bagt cheesecake med passionsfrugt
23.	Enebærgryde, bønner og rodfrugtmos	Blommer i portvin med syret vaniljecreme
24.	Ribbensteg skysovs, rødkål og kartofler	Henkogt fersken med flødeskum
25.	Hamburgerryg, dijonsennepssauce, grøn blanding og kartofler	Æblegrød med fløde
26.	Stegt fiskefilet, aspargessovs, gulerødder og kartofler	Pandekager med syltetøj
27.	Stegt kylling, skysovs, bagte timiangulerødder og kartofler	Citronfromage med flødeskum
28.	Spinatlasagne og salat	Risengrød med smør og kannelsukker
29.	Brændende kærlighed, løg, gulero og kartoffelmos	Jordbærfromage med flødeskum
30.	Bøf Bourguignon, drueagurk og kartofler	Belgisk vaffel med flødeskum og syltetøj
31.	Kogt kalvekød, estragonsovs, bønner og flødekartofler	Budding med saftsovs