

Menuplan marts 2025

		Hovedret	Biret/forret
01	marts	Karrygryde serveret med blomkål, ærter, kidneybønner og løse ris	Pandekager serveret med syltetøj
02	marts	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte rodfrugter og kartofler	Ymerfromage serveret med jordbærsauce
03	marts	Kogt torsk serveret med sennepssauce, smørdampet porrer og gulerødder samt kartofler	Rødgrød
04	marts	Koteletter i fad serveret med basilikumtomatsauce, grønne grønsager og kartofler	Henkogt fersken serveret m. cremesauce
05	marts	Gryderet med svinekød og cocktailpølser serveret med marineret squash og kartoffelmos	Is serveret med vafler
06	marts	Tarteletter serveret med høns i asparges	Minestrone suppe
07	marts	Frikadeller serveret med gulerødder og varm kartoffelsalat	Cheesecake
08	marts	Kyllingefrikassé serveret med kartofler	Hindbærgrød
09	marts	Bankekød serveret med skysauce, stegte rødbeder og kartoffelmos	Citronfromage serveret med flødeskum
10	marts	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, gulerødder og kartofler	Risdessert serveret med bærkompot
11	marts	Stegt svinekam serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Gulerodskage pyntet med ostecreme
12	marts	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, bønner og kartofler	Tomatsuppe serveret med porre og flutes
13	marts	Lune fiskefrikadeller serveres med rugbrød, remoulade og citron	Aspargesuppe serveret med flutes
14	marts	Paneret karbonader serveret med stuvet blomkål, karotter og kartofler	Henkogt pære serveret med vaniljeflødeskum
15	marts	Amerikansk farsbrød serveret med masalasaucen, bagte timian gulerødder og stegte kartofler	Blommer i portvin serveret med cremesauce
16	marts	Paneret skinkeschnitzel serveret med sennepssauce, smørsauteret grønsager og kartofler	Moccafomage serveret med flødeskum
17	marts	Meunierestegt ising med citron og persille serveret med aspargessauce, bønnemix og kartofler	Krydderkage pyntet med smørcreme
18	marts	Sprængt svinekam serveret med sennepssauce, grønblanding og kartofler	Jordbærgrød
19	marts	Kalkunkarrygryde serveret med broccoli og løse ris	Hindbær-yoghurtdessert
20	marts	Hakkebøf serveret med skysauce, bløde løg, bønner og kartofler	Frugttærte og vaniljeis
21	marts	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte selleri med tranebær og kartofler	Aspargesuppe serveret med flutes
22	marts	Hamburgerryg serveret med savoykålblanding og flødekartofler	Æblekage serveret med flødeskum
23	marts	Oksesteg serveret med skysauce, stegte blomkål og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
24	marts	Kogt kylling serveret med aspargessauce, broccoli og kartofler	Hønsekødsuppe
25	marts	Biksemad serveret med rødbeder, spejlæg og worchestersauce	Henkogt frugt serveret med makronflødeskum
26	marts	Stegt Kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, gulerødder og kartofler	Rød alliancegrød
27	marts	Millionbøf serveret med ærter, blomkål og kartoffelmos	Fløderand serveret med hindbærcoiulis
28	marts	Dampet laks serveret med hollandaisesauce, bønner og kartofler	Dagens is
29	marts	Rullesteg serveret med skysauce, gulerødder og kartofler	Henkogt pære serveret med makronflødeskum
30	marts	Stegt kyllingebryst serveret med paprikaflødesauce, blomkål og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
31	marts	Svensk pølseret serveret med salatgrønsager	Pandekager serveret med syltetøj
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	