

Menuplan september 2025

Hovedret			Biret/forret
01	sept	Kogt torsk serveret med sennepssauce, smørsauteret grønsager og kartofler	Rødgrød
02	sept	Tarteletter serveret med høns i asparges	Gulerodskage
03	sept	Paneret karbonader serveret med stuvet spidskål og kartofler	Ymerfromage serveret med jordbærsauce
04	sept	Skinkestroganoff serveret med broccoli og kartoffelmos	Porresuppe serveret med flutes
05	sept	Forloren hare serveret med vildtsauce, rødkål og kartofler	Æblekage med flødeskum
06	sept	Ølbraiseret nakkesteg serveret med skysauce, stegt spidskål og kartofler	Bagte blommer i citrus og mørkt øl serveret med syrnet vaniljecreme
07	sept	Dampet laks serveret med dijon-sennepssauce, romanesco blandning og kartofler	Jordbærgrød
08	sept	Svensk pølseret serveret med bønner	Aspargessuppe serveret med flutes
09	sept	Hamburgerryg serveret med broccoli og flødekartofler	Pæreklage serveret med flødeskum
10	sept	Kalveragout serveret med kartoffelmos	Fløderand serveret med frugtcocktail
11	sept	Hjerter i flødesauce serveret med gulerødder, bønner og kartofler	Budding serveret med saftsaucce
12	sept	Hakkebøffer serveret med skysauce, bløde løg, klostergrønt og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
13	sept	Røget kyllingelår serveret med tomatsauce, broccoliblanding og kartofler	Henkogt pære serveret med makronflødeskum
14	sept	Krydret nakkesteg serveret med skysauce, stegte selleri med tranebær og kartofler	Blåbærtærte med citronsmag
15	sept	Graesk farsbrød serveret med paprikasauce, bønner og stegte kartofler	Blomkålssuppe serveret med flutes
16	sept	Fiskefrikadeller serveret med remouladesauce, gulerødder og kartofler	Blommegrød
17	sept	Gryderet med svinekød, øl og bacon, der serveres med grønne grøntsager og kartoffelmos	Bagt æblekage serveret med flødeskum
18	sept	Tarteletter serveret med kyllinge-svampefyld	Hindbærfromage serveret med flødeskum
19	sept	Paneret karbonader serveret med stuvet blomkål og kartofler	Flødeis med hyldebloomst smag
20	sept	Dampet laks serveret med hollandaisesauce, klostergrønt og kartofler	Sveskekage serveres med flødeskum
21	sept	Bankekød serveres med gulerødder og kartoffelmos	Citronfromage serveret med flødeskum
22	sept	Kødsauce serveret med sauteret squashblanding og pasta	Æblegrød
23	sept	Kogt kylling serveret med aspargessauce, broccoli og kartofler	Klar suppe serveret med boller og urter
24	sept	Stegt medister serveret med skysauce, stegte rødbeder og kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
25	sept	Hakkebøffer serveret med skysauce, bløde løg, bønner, karotter og kartofler	Henkogt fersken serveret med vaniljeflødeskum
26	sept	Stegt svinekød serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Panna Cotta serveret med abrikospuré
27	sept	Karrykål med oksekød serveret med løse ris	Kartoffel-porresuppe serveret med flutes
28	sept	Hamburgerryg serveret med stuvet spinat og kartofler	Fløderand serveret med jordbærsauce
29	sept	Stegt kylling serveret med skysauce, agurkesalat, tyttebærsyltetøj og kartofler	Gul alliancegrød
30	sept	Biksemad serveret med rugbrød, spejlæg og worchestershire sauce	Æblekage med flødeskum

Hovedret	Biret/forret
Ændringer i menuplanen kan forekomme	