

# Menuplan november 2024

Hovedret			Biret
01	Nov	Hamburgerryg serveret med sennepssauce, bagte gulerødder krydret med timian og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
02	Nov	Laksefrikadeller serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Æblekage serveret med vaniljeis
03	Nov	Bøfstroganoff serveret med broccoli og kartoffelmos	Appelsinfromage serveret med flødeskum
04	Nov	Biksemad serveret med spejlæg og rødbeder	Æbleskiver serveret med jordbærmarmelade
05	Nov	Kogt kalv serveret med dildsauce, bønner, blomkål og kartofler	Kalvekødssuppe
06	Nov	Stegt kyllingebryst serveret med skysauce, kålblanding og stegte kartofler	Henkogte pærer serveret med cremesauce
07	Nov	Farsbrød serveret med skysauce, grøntblanding og kartofler	Fløderand serveret med frugtcocktail
08	Nov	Hamburgerryg serveret med ærter, karotter og flødekartofler	Panna cotta serveret med frugtcouillis
09	Nov	Kylling i fad med krydret tomatsauce serveret med broccoli og løse ris	Hindbærfromage serveret med flødeskum
10	Nov	Andesteg serveret med skysauce, rødkål samt brune- og hvide kartofler	Æblekage
11	Nov	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, gulerødder og kartofler	Jordbærgrød
12	Nov	Sprængt oksekød serveret med peberrodssauce, rosenkål og kartofler	Oksekødssuppe
13	Nov	Gryderet med svinekød, øl og bacon serveret med grønne grønsager og kartoffelmos	Aspargessuppe serveret med flutes
14	Nov	Italienske kødboller serveret med tomatsauce, sauteret squashblanding og pasta	Fromage serveret med flødeskum
15	Nov	Kalvesteg serveret med skysauce, sauté af svampe, selleri og purløg, samt stegte kartofler	Risalamande serveret med kirsebærsauce
16	Nov	Paneret kalkunschnitzel serveret med champignonsauce, rosenkålblanding med karotter og perleløg samt kartofler	Fløderand serveret med frugtcocktail
17	Nov	Bankekød serveret med stegte rødløg og grønsager samt kartoffelmos	Blommer i portvin serveret med cremesauce
18	Nov	Stegte fiskefileter serveret med flødestuved spinat, karotter og kartofler	Rød alliancegrød
19	Nov	Stegt kalvelever serveret med bløde løg, skysauce, stegte rodfrugter og kartofler	Risengrød serveret med smør og kanelsukker
20	Nov	Kødsauce serveret med grønsagsblanding og pasta	Broccolisuppe serveret med flutes
21	Nov	Gule ærter serveret med sprængt nakke og kogt medisterpølse	Pandekager serveret med syltetøj
22	Nov	Rullesteg med svesker serveret med skysauce, blomkålblanding og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
23	Nov	Paneret karbonader serveret med skysauce, grillet peberfrugter og kartofler	Henkogt frugt serveret med vaniljeflødeskum
24	Nov	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Ymerfromage serveret med kirsebærsauce
25	Nov	Kogt kylling serveret med aspargessauce, broccoli og kartofler	Æbleskiver serveret med syltetøj
26	Nov	Kalkungryde serveret med bønner og kartoffelmos	Chokoladekage serveret med flødeskum
27	Nov	Ovnbagt sej serveret med sennepssauce, stegte rødbeder og kartofler	Kalvekødssuppe
28	Nov	Frikadeller serveret med stuvet bønner og kartofler	Sveskegrød
29	Nov	Wienerpølser serveret med rødkålsslaw og varm kartoffelsalat	Appelsinfromage serveret med flødeskum
30	Nov	Skinkestroganoff serveret med romanescoblanding og kartoffelmos	Vaniljebudding serveret med saftsauce
<b>Ændringer i menuplanen kan forekomme</b>			

