

Madplan oktober måned 2018

Ugedag	Dato	Forret	Hovedret	Dessert / Frugt
Mandag	1.	Fødselsdagsmenu		
Tirsdag	2.	Tunmousse, dressing, flutes	Æggekage m. bacon, tomat, purløg, rugbrød	Lun æblekage med flødeskum
Onsdag	3.	Kyllingetærte, grøn dressing	Fisk i fad m. krydderurter, hvedekerner	Jordbærgrød, fløde/mælk
Torsdag	4.	Laksepate, salat, tomater	Kylling med persillesovs, kartofler og agurkesalat	Nougatmousse, appelsinskal
Fredag	5.	Fødselsdagsmenu		
Lørdag	6.		Mørbradgryde med ris	Krinoline
Søndag	7.		Lammekølle m. skysovs, tzatziki og kartofler	Skovbærgrød m. fløde/mælk
Mandag	8.	Avokado m. rejer, krydderurt.	Gule ærter med røget bacon, medister, rugbrød	Vaniljebudding med saftsovs
Tirsdag	9.	Kartoffelsuppe, bacon, flutes	Ungkarlsens kyllingeret, kartofler	Rabarberkage med marengs
Onsdag	10.	Porretærte, paprikadressing	Lyssej, citronsovs, svampe/spinat og kartofler	Ovnbagt pære med knas, is
Torsdag	11.	Æggesalat med brød	Stegt flæsk persillesovs, kartofler og gulerødder	Ananas-chokoladedessert
Fredag	12.	Tarteletter m. høns i asparges	Hjerter i flødesauce, kartoffelmos og persilledrys	Tiramisu drysses med kakao
Lørdag	13.		Skipperlabskovs med purløg og rugbrød	Frugtsalat med kvark creme
Søndag	14.		Hamburgerryg med stuvet spinat, kartofler	Tyttebærriis
Mandag	15.	Fødselsdagsmenu		
Tirsdag	16.	Leverpostej, surt, rugbrød	Italiensk kødsauce med pasta og grøn salat	Bondepige m. slør (æblegrød)

Madplan for oktober måned 2018

Ugedag	Dato	Forret	Hovedret	Dessert / Frugt
Onsdag	17.	Tunmousse, brød	Sprængt nakke med peberrodssovs og rodfrugter	Ymerfromage med flødeskum.
Torsdag	18.	Fødselsdagsmenu		
Fredag	19.	Fødselsdagsmenu		
Lørdag	20.		Kalkungryde med kartofler	Ris a la mande, kirsebærsovs
Søndag	21.		Kalvesteg med skysovs, rodfrugter og kartofler	Blåbærsuppe med is
Mandag	22.	Blomkål, rejer, tomat, flutes	Stegt kylling med skysovs, agurkesalat, kartofler	Hvid chokolademousse
Tirsdag	23.	Fyldte courgetter, flutes	Kotelet med tomatsovs, ris og hakket persille	Hyldebærsuppe, tvebakker
Onsdag	24.	Champignon a la creme, brød	Irsk stuvning (lam) med rugbrød, sennep, surt	Solgavens pandekager, creme
Torsdag	25.	Laksetærte m. kold sovs	Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler	Hindbærfromage m. flødeskum
Fredag	26.	Tomatsuppe, oregano, flutes	Dampet laks med hollandaise, broccoli, kartofler	Brombærtrifli med flødeskum
Lørdag	27.	Fødselsdagsmenu		
Søndag	28.		Nakkesteg med kartofler, skysovs og rødkål,	Mokkadessert, flødeskum
Mandag	29.	Skinkesalat med flutes	Farseret kalkun flødekartofler og salat	Ymerfromage, kirsebærsovs
Tirsdag	30.	Fødselsdagsmenu		
Onsdag	31.	Karry-kyllingesalat m. bacon	Kalvelever med bløde løg, kartofler og skysovs	Chokolademousse, flødeskum

Ret til ændringer forbeholdes

Salat tilbydes alle dage