

		Menu	december 2022	
Torsdag	15/12	Brunkål med flæsk, sennep og rødbeder		Mannagrød med kanelsukker
Fredag	16/12	Flipper torsk med persillesovs, kartofler, remoulade og råkost		Chokolademousse med flødeskum
Lørdag	17/12	Braiseret svinekæber med sovs og kartofler		Frugtsalat med råcreme
Søndag	18/12	Frikadeller med julekål, rugbrød og rødbeder		Jordbærgrød med mælk og fløde
Mandag	19/12	Dansk bøf med løg med kartofler og sovs		Pandekager med syltetøj
Tirsdag	20/12	Stegt sild med persillesovs og kartofler		Blommetrifli med flødeskum
Onsdag	21/12	Æbleflæsk med bacon		Risengrød med kanelsukker
Torsdag	22/12	Medister med grønlangkål og brunede		Is med vafler
Fredag	23/12	Fiskefilet med persillesovs, kartofler og råkost		Frugtgrød med mælk og fløde
Lørdag	24/12	Tarteletter med høns i asparges kl.12.00		Julemiddag (for beboerne) kl. 17.30
Søndag	25/12	Brunch		Æbleskiver med syltetøj
Mandag	26/12	Skinkesteg med flødekartofler		Fløderand med kirsebærsovs
Tirsdag	27/12	Baconruller med kartofler, sovs og rødkål		frugtgrød
Onsdag	28/12	Minestrone suppe med brød		Tunmousse
Torsdag	29/12	Hofgryde med kartoffelmos og surt		Pærer med karamelfløde
Fredag	30/12	Hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler		Svesketrifli med flødeskum
Lørdag	31/12	Kyllingekotelet med kold kartoffelsalat		Romfromage