



CAFE HJORTSHØJ

Menuplan for oktober 2023

Ugedag	Dato	Menu
Mandag	2.	Boller i karry med ris og gulerodsråkost
Tirsdag	3.	Laks med spinat i butterdej, sauce, kartofler og dampet broccoli
Onsdag	4.	Karbonade med stuvede grønrøtter med persilledrys og syltede rødbeder
Torsdag	5.	Skinkesteg marineret, kryddersauce, kartofler og dagens salat
Fredag	6.	Dansk Bøf med bløde løg, kartofler, sauce og syltede rødbeder
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	9.	Sennepspaneret kotelet med sauce, kartofler og spidskålssalat
Tirsdag	10.	Det grønne køkken; Grønsagslasagne med rødbeder
Onsdag	11.	Braiseret gryde med rodfrugter og kartofler
Torsdag	12.	Frikadeller med sauce, kartofler og asier
Fredag	13.	Stegt kylling med kartofler, sauce og agurkesalat
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	16.	Ringridderpølser med varm kartoffelsalat, sennep og remoulade
Tirsdag	17.	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
Onsdag	18.	Butterchicken med ris og årstidens salat
Torsdag	19.	Kalkunsteg med pikantsauce, ovnkartofler og marinerede bønner
Fredag	20.	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, tyttebær og gemyse
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	23.	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder
Tirsdag	24.	Hvidvinsdampet lyssej med hollandaise, kartofler og råkost
Onsdag	25.	Marineret skinke med paprikasauce og krydderkartofler
Torsdag	26.	Hjortshøjgryde med kartoffelmos og hjemmesyltede rødbeder
Fredag	27.	Hamburgerryg med aspargessauce, kartofler og gulerødder
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	30.	Kalkun Cordon Bleu med flødekartofler og salat
Tirsdag	31.	Halloween: Græskarsuppe med lækker tilbehør (HUSK suppeaften kl. 17.30)

Ret til ændringer forbeholdes



Caféen på Folkehuset Hjortshøj

Hjortshøj Stationsvej 40

Åbningstider: 09.00-14.00

Salg af middagsmad fra kl. 11.30-13.00

Tlf. 87 13 89 58