

Menuplan Område Viby – Højbjerg september 2020

Holme cafe

Tirsdag	1	Hjerter i flødesauce, kartoffelmos, bønner og rødbeder	Onsdag	16	Brændende kærlighed, kartoffelmos, purløg, rødbeder
Onsdag	2	Boller i karry, løse ris og mangosalat	Torsdag	17	Kylling, champignonsauce, ris, hjemmelavet agurkesalat
Torsdag	3	Kylling på urtebund, sauce, kartofler, rabarberkompot	Fredag	18	Flæskesteg, skysauce, kartofler og rødkål Citronfromage med flødeskum
Fredag	4	Oksesteg, skysauce, kartofler, blomkål og tyttebær Moccafromage	Lørdag	19	Lukket
Lørdag	5	Lukket	Søndag	20	Lukket
Søndag	6	Lukket	Mandag	21	Aspargessuppe med kødboller. Hjemmebagt flutes
Mandag	7	Tærte med røget laks og spinat. Gulerodssalat	Tirsdag	22	Forloren hare, skysauce, kartofler, waldorfsalat og tyttebær
Tirsdag	8	Farseret porre, sauce, kartofler og asier	Onsdag	23	Fiskefrikadeller, persillesauce, kartofler og råkost
Onsdag	9	Svensk pølseret med ærter	Torsdag	24	Gryderet med hakke oksekød, porre, løg og gulerødder. Dertil kartoffelmos og asier
Torsdag	10	Skinke, flødekartofler og rød spidskålssalat	Fredag	25	Karbonade, grønærter og gulerødder, kartofler, rødbeder Bagt æblekage med flødeskum
Fredag	11	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og rødbeder Jordbærtrifli	Lørdag	26	Lukket
Lørdag	12	Lukket	Søndag	27	Lukket
Søndag	13	Lukket	Mandag	28	Røget ørred, stuvet spinat og kartofler
Mandag	14	Biksemad, bearnaisesauce, spejlæg, rødbeder	Tirsdag	29	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder
Tirsdag	15	Fiskefilet, persillesauce, kartofler og råkost	Onsdag	30	Karrykylling i fad med kokosmælk og ananas. Løse ris
Ret til ændringer forbeholdes 😊					

