

CAFÉMENU

FOLKEHUSET SKEJBY

Oktober

On	1	Stegt kylling a la orange med kartoffelmos og hvidkålsrårkost
To	2	Sennepskotelet med sauce og kartofler og syltet græskar
Fr	3	Mexico-marineret kam med krydderkartofler, sauce og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Kalkungryde med ris, ærter og majs
Ti	7	Tartelet-tirsdag: Klassiske tarteletter med høns i asparges
On	8	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsrårkost
To	9	Dampet lyssej med hvidvinssauce, kartofler og smørdampet efterårsgrønt
Fr	10	Farseret porre med sauce, kartofler og hjemmesyltede rødbeder
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Frikadeller med sauce, kartofler og marineret rødbedesalat
Ti	14	Tartelet- tirsdag: Klassiske tarteletter med høns i asparges
On	15	Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder
To	16	Fiskefilet med citronsauce, kartofler og hvidkålsslaw
Fr	17	Område Nord gryde med kartoffelmos og syltede rødæg
Lø/Sø		Lukket
Ma	20	Kalkun Cordon Bleu med bearnaisesauce, kartofler og stegte rodfrugter
Ti	21	Tartelet-tirsdag: Klassiske tarteletter med høns i asparges
On	22	Sheperds pie med oksekød. Serveret med stegt blomkål
To	23	Suppedag: Minestrone suppe med hjemmebakket brød
Fr	24	Svensk pølseret med årstidens salt og brød
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Karbonader med stuede ærter og gulerødder
Ti	28	Tartelet-tirsdag: Klassiske tarteletter med høns i asparges
On	29	Ribbensteg med sauce, kartofler og rødkål
To	30	Braiseret efterårsgryde med sæsonens grønsager og kartoffelmos
Fr	31	Cremeret græskarsuppe med ristet bacon og creme fraiche og brød dertil

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Skejby

Skelagervej 33, 8200 Aarhus N

Telefon: 41 85 54 15