

Menuplan oktober 2022

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

		Hovedret	Biret	Frokostret
	1.			
Man.	2.	Moussaka med salat og brød.		
Tirs.	3.	Kylling med flødekartofler og salat,		
Ons.	4.	Biksemad med spejlæg og rød-beder.		
Tors.	5.	Schnitzel med ovnkartofler, paprikasovs, grønt.		
Fre.	6.	Gule ærter med sprængt nakke, sennep, rødbeder, rug-brød.		
	7.			
	8.			
Man.	9.	Boller i selleri med kartofler, rødbedesalat.		
Tirs.	10.	Græskarsuppe med topping og brød. + Tunmousse med brød.		
Ons.	11.	Laksedeller med kartofler, persillesovs, tomatsalat.		
Tors.	12.	Leverstroganoff med kartoffel-mos, blomkålssalat.		
Fre.	13.	Hamburgerryg med flødestuvet grønkål, kartofler, efterårs-grønt.		
	14.			
	15.			
Man.	16.	Italiensk farsbrød med kartof-ler, skysovs, bønnesalat.		
Tirs.	17.	Brændende kærlighed med rodfrugter, grønkålssalat.		
Ons.	18.	Flæskesteg med kartofler, sky-sovs, rødkål.		
Tors.	19.	Klar suppe med boller og ur-ter. + Tarteletter med høns i asparges.		
Fre.	20.	Øl braiserede svinekæber med mos, bagte rodfrugter.		
	21.			
	22.			
Man.	23.	Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder.		

Menuplan oktober 2022

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

		Hovedret	Biret	Frokostret
Tirs.	24.	Kogt torsk med sennepssovs, kartofler, hakket æg og rødbeder.		
Ons.	25.	Karrygryderet med ris, kartofler, mangochutney, ananassalat.		
Tors.	26.	Bøfsandwich med sovs, rødbeder, syltede løg, ristet løg.		
Fre.	27.	Paneret flæsk med kartofler, persillesovs, rødbeder, grønsalat.		
	28.			
	29.			
Man.	30.	Nakkekotelet i champignonsovs, kartofler, hvidkålsrårkost.		
Tirs.	31.	Efterårsgryderet med mos, surt.		