

Middags menu september 2024

Søndag 1	Kalkunfrikadeller, tomatsovs Kartofler, bønnesalat	Æblegrød med mælk/fløde
Mandag 2 	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål, asier	Cappuccino lagkage
Tirsdag 3 	Gryderet med svinekød, grønsager, kartofler	Fersken med kanel flødeskum
Onsdag 4	Aspargessuppe med kødboller, brød	Moccafromage med flødeskum
Torsdag 5	Kyllingespyd med ris, tzaki, tomatsalat, kryddersovs	Skovbærgrød med mælk/fløde
Fredag 6	Millionbøf, kartoffelmos med rodfrugter, rødbeder	Is med henkogt frugt, chokoladesovs
Lørdag 7	Lasagne med grønsager, spidskålssalat	Mazarinkage med cremefraiche
Søndag 8	Brændende kærlighed, kartoffelmos, rødbeder	Rabarbersuppe med flødeskum
Mandag 9	Karrysuppe med nudler Brød	Vandbakkelser
Tirsdag 10	Skibberlabsskov, smør, persille rødbeder	Frisk frugt
Onsdag 11	Guleærter, kold medister, rødbeder, rugbrød, sennep	Chokolademousse med flødeskum
Torsdag 12	HØST FEST I HELE HUSET	
Fredag 13	Kikærtegryde, ris, persilledrys	Rødgrød med mælk/fløde
Lørdag 14	Pandekager med fyld og salat Stegte små kartofler, dressing	Fuglerede med kakaoflødeskum, frugt
Søndag 15	Laksefrikadeller, dildsovs Stegte kartofler, æble/hvidkålssalat	Nougatis med kys, chokoladesovs
Mandag 16	Kylling/karrykål gryde med brød yoghurtdressing	Skovbærtrifli

Middags menu september 2024

Tirsdag 17	Forloren and, skysovs, kartofler, asier, gulerødder	Frisk frugt
Onsdag 18	Hvidkålsrouletter. Muskatsovs Kartofler, broccoli	Risengrød med kanelsukker, smør
Torsdag 19 	Forloren hare kartofler, sovs og tyttebær syltetøj	citronfromage
Fredag 20	Kryderet kødboller, tomatsovs, pasta, ratatouille	Varme vafler med syltetøj, sukker
Lørdag 21	Mexikansk kyllingfad tomatsalat	Rabarbertrifli
Søndag 22	Hamburgerryg med flødekartofler rosenkål	Mormorlagkage
Mandag 23 	Grønsagsmousaka, salat, tzaki	Æbletærte med cremefraiche
Tirsdag 24 	Boller I karry, ris, ærter	Brownie med is
Onsdag 25	Temadag, er om kartoflen Retter med kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
Torsdag 26	Brunkål, med røget bacon Rugbrød, sennep	Blommegrød med mælk/fløde
Fredag 27 	Kylling med skin, brun sovs m/ persille, kartofler og agurkesalat	Frisk frugt
Lørdag 28 	Skinketærte med salat, dressing hvidløgsbrød	Fløderand med kirsebærsovs
Søndag 29	Frikadeller med stuvet hvidkål Kartofler, rødbeder	Gammeldags æblekage
Mandag 30 	Enebærgryde, kartofler surt	Mannagrød med kanelsukker, smør