



CAFE HJORTSHØJ

Menuplan for **marts** 2023

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	1.	Det grønne køkken - Vegetarisk paprikagryde med kartoffelmos
Torsdag	2.	Medister med sauce, kartofler og rødkål
Fredag	3.	Kalvefrikassé med og kartofler syltede rødbeder
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	6.	Kalkungryde med ris og årstidens salat
Tirsdag	7.	Ovnbagt torsk med sennepssauce, kartofler og rødbedesalat
Onsdag	8.	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og råkost
Torsdag	9.	Svensk pølseret med brød og syltede rødbeder
Fredag	10.	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og gemyse
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	13.	Honningmarineret skinke med flødekartofler og årstidens salat
Tirsdag	14.	Gryderet med kartoffelmos og agurkesalat
Onsdag	15.	Pikantkoteletter i fad med chorizo og ris med ærter
Torsdag	16.	Dansk bøf med sauce, kartofler og rødbeder
Fredag	17.	Nakkefilet med dampet broccoli, sauce og smørbagte kartofler
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	20.	Boller i karry med ris og grov råkost med rosenkål
Tirsdag	21.	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
Onsdag	22.	Kalvesteg med bagte rodfrugter, sauce og kartofler Husk Suppeaften se opslag
Torsdag	23.	Græsk farsbrød med kryddersauce, kartoffelbåde og bagte tomater
Fredag	24.	Enebærgryde med grønt drys og kartoffelmos
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	27.	Farseret porre med sauce, kartofler og rødbeder
Tirsdag	28.	Kalvelever med bløde løg, sauce, kartofler og rødbeder
Onsdag	29.	Skinkeschnitzel med bearnaisesauce, kartofler og ærter
Torsdag	30.	Stegt kylling med persille, kartofler, sauce og agurkesalat
Fredag	31.	Ungarsk gullasch med kartoffelmos

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

