

Periode 1/11/2024 30/11/2024

Side 1

FRE 1	Sild, stegt persillesovs, bagt tomat, kart.	Blommegrød m/ sødmælk
LØR 2	Biksemad gulerod, rugbrød	Citronfromage m/ citronpynt
SØN 3	Sprængt kalkunbryst peberrodssovs, bagt peberfrugt	Minestrone suppe m/ flutes
MAN 4	Kalvesteg skysovs, kartofler, ovnbagt selleri STEG SELV	Æbleskiver m/ jordbærsyltetøj
TIR 5	Koteletter i fad champignonsovs, kart.	Øllebrød m/ flødeskum
ONS 6	Boller i karry rødbeder/æbler ovnbagt, ris	Tomatsuppe m/ suppehorn
TOR 7	Sejfilet, kartofler sennepssovs, grøntsagsduet	Abrikosgrød m/ sødmælk
FRE 8	Krebinetter, stuvet selleri, kartofler	Hytteostdessert
LØR 9	Brasiliansk grydret med ris, bønner	Abrikos/hybegrød m/ sødmælk
SØN 10	Kalvefrikasse kartofler	Muldvarpeskud af svesker
MAN 11	Mortens aften middag diverse	Æblekage gammeldags m/ flødeskum
TIR 12	Kylling, ovnstegt flødesovs, kart, gulerødder	Jordkokkesuppe
ONS 13	*Nakkesteg, skysovs kartofler, rødkål STEG SELV	Rismelsgrød m/ kanel-sukker, smør
TOR 14	Medisterpølse stuede rosenkål, kartofler	Ananas og fersken henkogt, m/ chokoladesovs
FRE 15	Gullasch rustik kartoffelmos	Kaviarrand m/ flutes
LØR 16	Farsbrød, m/persille , brun sovs, bagte jordkokker, kart.	Hindbær/brombær dessert, m/ flødeskum
SØN 17	Hamburgerryg grønlangkål, brune kart. hv. kart gulerod	Moccafromage m/ chokoladedrys
MAN 18	Skinkegryde, m/ cocktailpølser, rodfrugtmos	Rabarbergrød m/ sødmælk
TIR 19	Forloren oksefilet skysauce, rødkål, kartofler	Oksekødssuppe m/ kød- og melboller
ONS 20	Enebærgryde kartoffelmos, rosenkål	Kirsebærgrød m/ sødmælk
TOR 21	Kalvelever, m/ bløde løg, brun sovs, blomkål, paprikakartofler	Grøntsagssuppe m/ fennikel
FRE 22	Sammenkogt, m/ kylling, romaneskål, rodfrugtekartoffelmos	Ymerfromage m/ hindbærsauce
LØR 23	Gule ærter sprængt nakke, kogt pølse, kartofler	Æbleskiver m/ jordbærsyltetøj
SØN 24	Benløse fugle skinke sovs, selleri m/ pesto, mos	Ris ala mande m/ kirsebærsauce
MAN 25	Lasagne gulerødder	Pandekage m/ chokoladesauce
TIR 26	Oksesteg, skysovs kartofler, æble/vindrue kompot STEG SELV	Solbærsuppe m/ tvebakker
ONS 27	Hakkebøf, m/ løg bearnaisesovs gulerødder, kart., tern	Ærtepannacotta m/ mango
TOR 28	Farseret kalkunbryst sovs, kart. mos m. sød kart, stegte bønner	Græskartærte
FRE 29	Fiskefrikadeller remuladesovs, kartofler, broccoli	Risengrød m/ kanel-sukker, smør
LØR 30	Kogt kylling, aspar- gessovs, bagte rødbeder, kart.	Høsekødssuppe m/ kød- og melboller

Til/framelding af mad skal foregå via plejepersonalet 5 hverdage før.
Ret til ændringer forbeholdes - Menuer skal opbevares ved max 5 C