

Periode 1/11/2024 30/11/2024

Side 1

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