



Menuplan september

Torsdag	1	Hjemmelavet fiskefrikadeller m/laks serveres m/kartofler & frisk agurkesalat
Fredag	2	Skipperlabskovs drysset m/purløg hertil rødbeder, rugbrød & koldt smør
Lørdag	3	Skinkesteg m/kastanjeblødesauce hertil timianstegte gulerødder & ristede kartofler Frugt m/råcreme
Søndag	4	Hyggetallerken: Laksetatar, kyllingespyd m/pesto kartoffelsalat, lille engelsk bøf m/bløde løg, friteurstegt camembert m/solbærsyltetøj
Mandag	5	Bøf Lindstrøm serveres m/brun sauce, brasede kartofler, ærter & tyttebær
Tirsdag	6	Glaseret hamburgerryg serveres m/flødekartofler & spæde grøntsager
Onsdag	7	Rødspættefilet i safrancreme m/stegte bønner & rødløg hertil små kartofler
Torsdag	8	Italiensk makaroni i cremet flødeost m/parmesan, squash & babyspinat serveres m/hjemmebagt flutes
Fredag	9	Svinekød i hoisinsauce serveres m/stegte ris toppede m/cashewnødder
Lørdag	10	Okssegryde m/gulerødder & skalotteløg i rødvinssauce serveres m/kartofler - Mangomousse m/cacaocreme
Søndag	11	Let sprængt kyllingebryst m/sursød peberrodssauce serveres m/broccoli & persillekartofler - Churros m/flormelis & chokoladesauce
Mandag	12	Brændende kærlighed m/stegt bacon & grøn kartoffelmos hertil rødbeder
Tirsdag	13	Karbonader a la wiener serveres m/brun sauce, ærter & brasede kartofler
Onsdag	14	Spinatpandekager m/falafel & grøn salat hertil grov bulgur & chilihummus
Torsdag	15	Djævlekylling i stærk tomatsauce serveres på spaghetti & stegt blomkål
Fredag	16	Frikadeller m/stuvede hvidkål serveres m/kartofler & syltede rødbeder
Lørdag	17	Stegt laks serveres m/cremet hummerbisque, stegte champignoner & dagens kartoffel - Citronfromage
Søndag	18	Reje-aspargessalat m/sauce mousseline - Svinemørbrad i eksotisk karrysauce m/stegte ananas & røde peberfrugter hertil serveres jasminris
Mandag	19	Stegt flæsk m/persillesauce serveres m/kogte kartofler & syltede rødbeder
Tirsdag	20	Pizza m/kylling, artiskok, peberfrugt, ananas, pepperoni & mozzarella toppede m/sprød salat & hvidløgsdressing
Onsdag	21	Stegte nudler m/marineret tigerrejer, urter i julienne & hvidløgsflutes
Torsdag	22	Grøntsags biksemad serveres m/stegt spejlæg & frisk krydderurtedressing
Fredag	23	Hakkebøf på bund af luftig kartoffelmos serveres m/paprikaflødesauce
Lørdag	24	Tarteletter m/fasan & bacon i svampe a la creme hertil pommes rissolés Gammeldags æblekage
Søndag	25	Hyggetallerken: Tunmousse, røget laks m/avocadocreme, lille ostegratinteret omelet m/skinke & indbagte rejer m/aioli til kafften er der tiramisu
Mandag	26	Boller i karrysauce serveres m/jasminris, kokos & rosiner samt mangochutney
Tirsdag	27	Parmesanpaneret kyllingebryst m/tomat & mozzarella hertil cremet spaghetti
Onsdag	28	Porretærte serveres m/små stegte kartofler samt fetacreme & groft brød
Torsdag	29	Luksus stjerneskud m/stegt fisk, røget laks, rejer, asparges & rød dressing
Fredag	30	Flækestegssandwich serveres m/krydrede pommes frites & chilimayo

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedssregning på anden side. NB VEND



