

# Menuplan for november 2024

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Paneret kotelet, skysovs, stegte rodfrugter, stegte kartofler	Oksekødssuppe med urter og boller
2.	Bøfstroganoff, broccoli, kartoffelmos	Ribs-solbærgrød med fløde
3.	Stegt kyllingebryst, skysovs, sauteret squashblanding, timianstegte kartofler	Panna cotta med frugt coulis
4.	Fiskefrikadelle med laks, hollandaisesauce, grøn blanding, kartofler	Blomkålssuppe med brød
5.	Sprængt svinekam, aspargessovs, bønner, kartofler	Kalvekødssuppe med boller og urter
6.	Skipperlabskovs, rødbeder, purløg, smørklat, rugbrød	Henkogt pære med cremesovs
7.	Kogt kalvekød, dildsauce, bønner, blomkål, kartofler	Appelsin fromages med flødeskum
8.	Frikadeller, stuede ærter og gulerødder, kartofler	Flødeis med jordbær
9.	Paneret kotelet, skysovs, blomkålsblanding, kartofler	Jordbærgrød med fløde
10.	Stegt andebryst/lår, andeskysauce, rødkål, brune og hvide kartofler	Risalamande med kirsebærsovs
11.	Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerødder, kartofler	Aspargessuppe
12.	Italienske kødboller, basilikumtomatsauce, sauteret squashblanding, pasta	Æblekage med flødeskum
13.	Sprængt oksekød, peberrodssovs, rosenkål, kartofler	Hindbærfromage med flødeskum
14.	Gryderet m. svinekød øl og bacon, ærter, broccoli, kartoffelmos	Henkogt fersken med makronflødeskum
15.	Kalvesteg, skysovs, stegte rodfrugter, stegte kartofler	Flødeis med vanilje
16.	Enebærgryde, bønner, kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
17.	Rullesteg m. svesker, skysovs, rosenkålsblanding, kartofler	Citronfromage med flødeskum
18.	Stegt fiskefilet, flødestuvede spinat, karotter, kartofler	Risengrød med smør - kanel sukker
19.	Kødsovs, majs, pasta/ mos	Rød alliancegrød med fløde
20.	Marokkansk gryderet med abrikos, Kartoffelmos	Broccolisuppe-Naanbrød
21.	Forloren and, skysovs, rødkål, kartofler	Blommer i portvin med cremesovs
22.	Kogt kylling, karrysovs, ananas/rød peber, ris/mos	Fløderand med frugtcocktail
23.	Amerikansk farsbrød, paprikaflødesauce, blomkål, stegte kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
24.	Kalvesteg, skysovs, stegte gulerødder, kartofler	Grønkålssuppe
25.	Sprængt nakke, brunkål, sennep, rødbeder, rugbrød	Chokoladekage med flødeskum
26.	Frikadeller, stuet bønner, kartofler	Æbleskiver med syltetøj
27.	Pølser, ærter, varm kartoffelsalat	Henkogt ananas og fersken med flødeskum med vanillie
28.	Paneret karbonade, skysovs, grillet peberfrugter med grønt, kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
29.	Kalkungryde, broccoli, persillekartoffelmos	Kalvekødssuppe med boller og urter
30.	Kødboller, karrysovs, marineret squash, ris / mos	Stikkelsbærgrød med fløde

Dato	Hovedret	Bi ret
	<b>Med forbehold for ændringer i menuplanen</b>	