

# Menuplan for April 2024

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Paneret Kalkunschnitzel, Champignonsauce, Bønner, Kartoffler	Fromage med ananas og passionsfrugt med flødeskum
2.	Meunière stegt ising med citron og persille, Asparæssovs, Grøn blanding, Kartoffler	Risengrød med smør - kanelsukker
3.	Kødboller i Stuvet selleri, Ærter, Kartoffler	Rødgrød med fløde
4.	Kinesisk Chop Suey, Ris/ kartoffelmos	Henkogt fersken med flødeskum
5.	Stegt kyllingebryst, Skysovs, Gulerodsråkost med ananas, Pommes frites	Æblekage med flødeskum
6.	Gullasch, Broccoli, Kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
7.	Kalvesteg, Skysovs, Balsamicodampet squash og gulerod, Stegte kartofler	Citronfromage med flødeskum
8.	Dampet laks, Hollandaisesauce, Grøntsagssymfoni, Kartoffler	Risengrød med smør - kanelsukker
9.	Kogt kylling, Karrysovs, Majs/ærter/rød peber, Ris/ mos	Squashkage med ostecreme
10.	Farsskinke, Paprikaflødesauce, Blomkål, Kartoffler	Asparæssuppe
11.	Svensk pølseeret, Salatgrøntsager,	Henkogt pære med makronflødeskum
12.	Krydderfrikadeller, Grill grøntsager, flødekartofler	Flødeis med chokolade
13.	Italienske kødboller, Basilikumtomatsauce, Solgul ratatouille, Pasta	Abrikotrifli med flødeskum
14.	Sprængt svinekam, Asparæssovs, Karotter, Kartoffler	Henkogt ananas og fersken med flødeskum
15.	Stegt fiskefilet, Persillesovs, Bønner, Kartoffler	Kartoffelsuppe med porre
16.	Kalkunfarsbrød, Champignon a la creme, Sauteret squashblanding, Kartoffler	Æblegrød med mælk
17.	Braiseret svinekæbe, Skysovs, Bønner, Kartoffelmos	Appelsinfromage med flødeskum
18.	Paneret karbonade, Flødestuvet spinat, Gulerødder, Kartoffler	Kalvekødssuppe med boller og urter med Kuvertbrød
19.	Lammeragout, Smørsauteret porre, gulerødder og peberfrugter, Kartoffelmos	Chokoladekage med flødeskum
20.	Kødsovs, Majs, Pasta/ Kartoffelmos	Fløderand med frugtcocktail
21.	Nakkesteg, Skysovs, Stegte rodfrugter med appelsin, Kartoffler	Jordbærfromage med flødeskum
22.	Meunière stegt ising med citron og persille, Asparæssovs, Broccoli, Kartoffler	Solbærsuppe -tvebakker
23.	Stegt kyllingebryst, Paprikasovs, Romanescoblanding, Kartoffler	Hindbærgrød med fløde
24.	Svampe Carbonara, Ærter, Pasta	Hønsekøds suppe med boller og urter
25.	Rødbedefrikadeller, Peberrodssauce, Spidskål med gremolata, Stegte kartofler	Mannagrød med smør - kanelsukker
26.	Hakkebøf med bløde løg, Skysovs, Hvidløgsmarineret bønner, Røsti Kartoffler	Rabarber kage med flødeskum
27.	Enebærgryde, Grøn blanding, Kartoffelmos/ Ris	Jordbærgrød med fløde
28.	Italiensk farsbrød, Basilikumtomatsauce, Bønner, Stegte kartofler	Moccafromage med flødeskum
29.	Braiseret oksesteg, Rødvinsauce, Løgkompot, grønsager, Kartoffler	Budding med kirsebærsovs
30.	Paneret kotelet, Skysovs, Stegte gulerødder, Kartoffler	Champignonsuppe

	<b>Med forbehold for ændringer i menuplanen</b>	
--	---	--