

Menuplan for November 2026

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Gartnerens bolognese, kartoffelmos	Græskarsuppe og naanbrød
2.	Skipperlabskovs, rødbeder, smørklat purløg, rugbrød	Henkogt pære med cremesovs
3.	Kartoffelfrikadeller med flækærter og frikadeller, cremet tomatsovs, stegte wokgrøntsager og pasta	Gul alliancegrød med fløde
4.	Farsskinke, skysovs, savoykålblanding og ovnstegte kartoffelskiver med timian, hvidløg	Appelsinfromage med flødeskum
5.	Bøfstroganoff, broccoli og kartoffelmos	Flødeis med jordbær
6.	Sprængt svinekam, aspargessovs, bønner og kartofler	Hyldebærsuppe med tvebakker
7.	Italienske kødboller, tomatsovs med basilikum, sauteret squashblanding og pasta	Æblekage med flødeskum
8.	Sprængt oksekød, peberrodsovs, rosenkål og kartofler	Gulerodskage med ostecreme
9.	Millionbøf med hjerter, stegte rodfrugter og kartoffelmos	Aspargessuppe
10.	Mortensaften: Stegt andebryst og andelår, andeskysauce, rødkål og kartofler	Isdessert
11.	Kylling i fad med tomatsovs og broccoli, og kartofler	Hindbærfromage med flødeskum
12.	Frikadeller, stuvet hvidkål og kartofler	Henkogt fersken med makronflødeskum
13.	Nakkesteg, skysovs, sauté af svampe, selleri og stegte kartofler	Øllebrød med flødeskum
14.	Enebærgryde, grønne bønner og kartoffelmos	Rød alliancegrød med fløde
15.	Rullesteg med svesker, skysovs, stegte rodfrugter og kartofler	Citronfromage med flødeskum
16.	Dampet lakseørred, flødestuvet spinat, gulerødder og kartofler	Minestrone
17.	Kylling i karrysovs, ananas og rød peber, broccoli og ris	Fløderand med frugtcocktail
18.	Bankekød, stegte rødløg med grønt og kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
19.	Forloren and, skysovs, rødkål og kartofler	Abrikosgrød med fløde
20.	Paneret kalkunschnitzel, champignonsovs, blomkålsblanding og kartofler	Blommer i portvin med cremesovs
21.	Kalkungryde, bønner og persillekartoffelmos	Chokoladekage med flødeskum
22.	Amerikansk farsbrød, paprikaflødesovs, blomkål og stegte kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
23.	Krydret nakkesteg, skysovs, stegte gulerødder og kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
24.	Frikadeller, stuvede ærter og gulerødder og kartofler	Sveskegrød med fløde
25.	Brunkål med kogt medisterpølse, sennep, rødbeder og kartofler	Æbleskiver med syltetøj
26.	Stegt kylling, grillede peberfrugter med grønt og flødekartofler	Solbærsuppe med tvebakker
27.	Paneret karbonade, skysovs, rosenkål og kartofler	Henkogt ananas og fersken med vaniljeflødeskum
28.	Bøf Lindstrøm, skysovs, bønner og kartofler	Budding med saftsovs
29.	Braiseret oksesteg, rødvinsauce og perleløg, stegte gulerødder og kartofler	Sherryfromage med flødeskum
30.	Meunièrestegt ising med citron og persille, aspargessovs, sennepsmarineret blomkål og gulerod og kartofler	Kartoffelsuppe med porre
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	