

Menuplan for Marts 2026

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Farsskinke, skysovs, stegte blomkål, stegte kartofler	Ymerfromage med jordbærsovs
2.	Høns i asparges, ærter, broccoli, bønner, tarteletter	Hønsekøds suppe med boller og urter
3.	Stegt medisterpølse, stuvet hvidkål, rødbeder, sennep, kartofler	Pandekager med syltetøj
4.	Frikadeller, varm kartoffelsalat, gulerodsråkost med mandarin	Rødgrød med fløde
5.	Kogt kylling champignon og perleløg, rødvinssauce, broccoli, kartoffelmos	Henkogt fersken med cremesovs
6.	Karrygryde med blomkål, ærter og røde kidneybønner, bulgur	Minestrone suppe
7.	Paneret karbonade, stuvet blomkål, gulerødder, kartofler	Ris dessert med bærkompot
8.	Forloren hare, skysovs, rødkål, tyttebærsyltetøj, agurkesalat, kartofler	Citronfromage med flødeskum
9.	Fiskefrikadeller, persillesovs, majs/ærter/rød peber, kartofler	Tomatsuppe med porre
10.	Sursød Kalkungryde med grønt, eller Lammeragout salatgrøntsager, kartoffelmos med krydderurter	Hindbærgrød med fløde
11.	Bankekød, stegte rødbeder, kartofler	Henkogt pære med flødeskum med vanilje
12.	Pandekage med fyld af svampe og beluga linser, fiberråkost med radiser	Risengrød med smør - kanelukker
13.	Stegt svinekam, skysovs, rødkål, kartofler	Gulerodskage med ostecreme
14.	Skinkestroganoff, bønner, kartoffelmos	Æblegrød med mælk
15.	Kalvesteg, stegte selleri med tranebær, flødekartofler	Jordbærgrød med fløde
16.	Meunière stegt ising med citron og persille, grønsagsskarrysauce, edamame bønne, stegte kartofler	Flødeis med chokolade
17.	Sprængt svinekam, dijonsennepssauce, grøn blanding, kartofler	Yoghurtdessert med hindbær
18.	Amerikansk farsbrød, masala sauce, bagte timian gulerødder, pasta	Moccafromage med flødeskum
19.	Selleribøf, grill grøntsager, varm kartoffelsalat	Aspargessuppe, Kuvertbrød
20.	Benløse fugle med blomkålsblanding, kartoffelmos	Blommer i portvin med cremesovs
21.	Gartnerens bolognaise, ærter, ris	Æblekage med flødeskum
22.	Oksesteg, skysovs, stegte blomkål, kartofler	Fløderand med hindbær coulis
23.	Frikadeller, stuvet spinat, gulerødder, kartofler	Henkogt ananas og fersken med makronskum
24.	Påskefrokost nh4.	Aftensmaden Grøn forårssuppe og Appelsinfromage med flødeskum
25.	Kyllingefrikasse, ærter, kartofler Påskefrokost nv19	Hønsekøds suppe med boller og urter med brød
26.	Biksemad, rødbeder, spejlæg, rugbrød	Mannagrød med smør kanelukker
27.	Dampet laks, krydderurtesauce, sauteret squashblanding, kartofler	Rød alliancegrød med fløde
28.	Skinkestroganoff med blomkål, gulerod og kartoffelmos	Hindbærgrød med mælk
29.	Sprængt oksekød med peberrodssovs, bønner og kartofler	Henkogt pære med cremesovs
30.	Fiskefrikadeller med persillesovs, broccoli og kartofler	Flødeis med kirsebær
31.	Stegt kylling, skysovs, marinerede squash og rød peberfrugt, kartofler	Panna cotta med abrikospure

