

Menuplan for november 2025

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Bøfstroganoff, broccoli, kartoffelmos	Budding med saftsovs
2.	Kalvekød, estragonsovs, bønner/blomkål, kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
3.	Skipperlabskovs, rødbeder, purløg, smør, rugbrød	Henkogt pære med cremesovs
4.	Kartoffelfrikadelle, Masalasauce, stegt workgrønsager, bulgur, Naan brød	Mannagrød med smør, kanelsukker
5.	Sprængt svinekam, aspargessovs, grønsagsblanding, kartofler	Gul alliancegrød med fløde
6.	Krydderfrikadeller, stuvet hvidkål, ærter, kartofler	Ribs/solbægrød med mælk
7.	Stegt kylling, skysovs, sauteret squashblanding, ovnstegt kartofler	Flødeis med jordbær
8.	Millionbøf med hjerter, bønner, kartoffelmos	Hindbærfromage med flødeskum
9.	Kalvesteg, skysovs, sauté af svampe, kartofler	Aspargessuppe
10.	Stegt And, rødkål, sovs, Kartofler	Æbletærte med flødeskum
11.	Stegt fiskefilet, persille sovs, gulerødder, kartofler	Øllebrød med flødeskum
12.	Italienske kødboller, tomatsovs, sauterer squashblanding, pasta	Jordbægrød med fløde
13.	Frikadeller, stuvet bønner, kartofler	Henkogt fersken med makronflødeskum
14.	Moster Porres Farsbrød, blomkåls blanding, flødekartofler	Ris ala mande, kirsebærsovs
15.	Kylling i karrysovs, ananas-rødpeberfrugt, broccoli, ris/mos	Fløderand med frugtcocktail
16.	Rullesteg m/svesker, skysovs, stegt rodfrugter, kartofler	Citronfromage med flødeskum
17.	Dampede laks, flødestuvet spinat, gulerødder, kartofler	Urter havens purrede suppe, brød
18.	Enebærgryde, bønne, kartoffelmos	Abrikosgrød med fløde
19.	Marokkansk gryderet, bulgur med persille	Risengrød, smør, kanelsukker
20.	Gule ærter suppe, sprængt nakke, kogt medister, sennep, rødbeder, rugbrød	Blommer i portvin med cremesovs
21.	Sejkrebinetter, persillesovs, broccoli, pommes frites	Pandekage med syltetøj
22.	Stegt kylling, paprikaflødesauce, rosenkål, kartofler	Æbleskiver med syltetøj
23.	Nakkesteg, skysovs, stegte gulerødder, kartofler	Solbærsuppe med karmajunker
24.	Millionbøf, asier, kartoffelmos	Appelsinfromage med flødeskum
25.	Texasfarsbrød, skysovs, grillet peberfrugter med grønt, stegte kartofler	Grønkålssuppe med brød
26.	Brunkål, medisterpølse, sennep, rødbeder, rugbrød	Chokoladekage med flødeskum
27.	Paneret karbonade, stuvede ærter og gulerødder, kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
28.	Kalkungryde, bønner, majs, persillekartoffelmos	Henkogt ananas og fersken med flødeskum med vanilje
29.	Biksemad, rødbede, spejlæg, rugbrød	Blommegrød, med mælk
30.	Braiseret oksesteg, rødvinssauce, rosenkåls sauté med tranebær og mandler, kartofler	Budding med saftsovs