

Menuplan for Oktober 2025

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Oksesteg, skysovs, stegte gulerødder, agurkesalat, kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
2.	Kalkungryde, broccoli, kartoffelmos	Hindbærgrød med fløde
3.	Hamburgerryg, stuvet spinat, karotter, kartofler	Gul alliance grød med mælk
4.	Boller i stuvet selleri, gulerødder, kartofler	Ris dessert med kirsebærsovs
5.	Rullesteg m. svesker, skysovs, rødkål, kartofler	Blommer i portvin med cremesovs
6.	Fiskefrikadelle med laks, aspargessovs, broccoli, kartofler	Minestrone suppe
7.	Paneret skinkeschnitzel, skysovs, klostergrønt, pomme røsti	Isdessert
8.	Svampestroganoff, ærter, kartoffelmos	Mannagrød med smør - kanelsukker
9.	Lasagne, savoykålslaw med æbler og nødder/ råkost	Gulerodskage med ostecreme
10.	Benløse fugle med bønner, kartoffelmos	Rød alliancegrød med fløde
11.	Skinkestroganoff, grøn blanding, kartoffelmos	Solbærgrød med mælk
12.	Nakkesteg, skysovs, stegte rodfrugter med perleløg, kartofler	Henkogt ananas med makronflødeskum
13.	Bagt sej, sennepssovs, smørsauteret porre, gulerødder og peberfrugter, kartofler	Risengrød med smør - kanelsukker
14.	Kylling i karrysovs, ananas/rød peber, ris/mos	Bagt æblekage med flødeskum
15.	Rødbedefrikadeller, stuvet blomkål, broccoli, majs, kartofler	Kartoffelsuppe med porre
16.	Hjerter i flødesovs, blomkål, kartoffelmos	Legeret grøntsagssuppe
17.	Oksesteg, bearnaisesovs, Savoykål blanding, stegte kartofler	Abrikostrifli med flødeskum
18.	Enebærgryde, bønner, kartoffelmos	Jordbærgrød med fløde
19.	Stegt kalkunbryst, paprikasovs, rosenkåls sauté med tranebær og mandler, stegte kartofler	Panna cotta med krydrede æbler
20.	Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerødder, kartofler	Flødeis med chokolade
21.	Sprængt nakke, stegt medisterpølse, rugbrød, sennep, rødbede, Gule ærter suppe	Romfromage med flødeskum
22.	Vildtragout, bønner, kartoffelmos	Blommer i portvin med syrnet vaniljecreme
23.	Forloren hare, vildtsovs, stegte rødbeder, kartofler	Aspargessuppe, brød
24.	Kyllingefrikadeller, stuede ærter og gulerødder	Bagt cheesecake med passionsfrugt
25.	Brændende kærlighed, rødbeder, kartoffelmos,	Pandekager med syltetøj
26.	Hamburgerryg, dijonsennepssauce, sauteret squashblanding, kartofler	Citronfromage med flødeskum
27.	Stegt svinekam, skysovs, rødkål, kartofler	Risengrød med smør - kanelsukker
28.	Stegt kylling, skysovs, bønner, kartofler	Æblegrød med mælk
29.	Frikadeller, stuvet rosenkål, kartofler	Henkogt fersken med flødeskum
30.	Sursød Kalkungryde med grønt, grønt blanding, Ris, / mos	Jordbærfromage med flødeskum
31.	Stegt fiskefilet, aspargessovs, gulerødder, stegte kartofler	Græskarsuppe, croutoner