

Menuplan Gratinkost December 2023

Dato	Dag	Varm mad kl. 18	Forret/dessert kl. 18	Smørrebrød kl. 12
1	Fredag	Dagens menu m/ tilbehør – se på etiket I	Gratin pandekage m/ cremet syltetøj	Stegt sild m/ løg Fars m/ syltet agurk Skinke m/ karrymayonnaise, tomat sky Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
2	Lørdag	Skinke m/ paprikasauce, ris, blomkål	Ymerfromage (ÆK) m/ siet kirsebærsauce	Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron Æg m/ mayonnaise, purløg Sylte m/ rødbede Franskbrød m/ blå ost
3	Søndag	Kylling m/ skysauce, mos, broccoli	Siet blommegrød m/ fløde	Laks m/ æggestand, asparges Æg m/ mayonnaise, tomat sky, bacon Roastbeef m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød m/ ost, mandarin
4	Mandag	Pølser m/ brun sauce, mos, rødkål	Hyldebær suppe (ÆK)	Madeirasild m/ karse Spegepølse m/ sky, løg Leverpostej m/ rødbede Franskbrød m/ ost, mandarin
5	Tirsdag	Kødboller m/ paprikasauce, mos, blandede grøntsager	Gratin oksekødssuppe med urter og melboller	Kalkun m/ tomat sky, karse Æg m/ mayonnaise, purløg Kødpølse m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
6	Onsdag	Kyllingestroganoff (kylling i tern) m/ mos, ærter	Chokoladebudding (ÆK) m/ flødeskum (ÆK)	Kryddersild m/ rødløg Flæsketeg m/ rødkål, appelsin Kalkun m/ mayonnaise, purløg Franskbrød m/ blå ost
7	Torsdag	Frikadeller m/ lys sauce, mos, majs	Hindbærfromage m/ flødeskum	Tuncreme m/ citron Æggesalat m/ karse Sylte m/ rødbede Franskbrød m/ ost, mandarin
8	Fredag	Torsk m/ kaperssauce, mos, gulerødder	Siet alliancegrød m/ fløde (ÆK)	Sennepssild m/ rødløg Fars m/ syltet agurk Dyrlægens natmad m/ løg, sky Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
9	Lørdag	Oksekød m/ rødvinssauce, mos-kartofler, bønner	Tiramisucreme	Rejesalat m/ karse, citron Æg m/ mayonnaise, tomat sky, purløg Rullepølse m/ peberfrugt Franskbrød m/ blå ost
10	Søndag	Kylling m/ brun sauce, mos, gulerødder	Is (ÆK)	Laks m/ dild dressing, asparges Æg m/ mayonnaise, tomat sky Flæsketeg m/ rødkål, asie Franskbrød m/ ost, mandarin
11	Mandag	Hakkebøf m/ løgsauce, mos, blomkål	Siet æblesuppe m/ kanelflødeskum (ÆK)	Marineret sild m/ rødløg Spegepølse m/ mayonnaise, peberfrugt Leverpostej m/ agurk Franskbrød m/ ost, mandarin
12	Tirsdag	Kødboller m/ karrysauce, ris, ærter	Gratin svesketrifli m/ flødeskum (ÆK)	Kalkun m/ karrymayonnaise, karse Æg m/ mayonnaise, tomat sky, purløg Kødpølse m/ bløde stegte løg Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
13	Onsdag	Torsk m/ remouladesauce, mos, broccoli	Gratin blåbærmousse	Kryddersild m/ rødløg Sylte m/ rødbede Skinke m/ italiensksalat, agurk Franskbrød m/ blå ost
14	Torsdag	Pølser m/ flødesauce, mos, bønner	Siet solbærgrød m/ fløde (ÆK)	Rullepølse m/ sky, løg Æggesalat m/ karse Fiskefrikadelle m/ remoulade, citron Franskbrød m/ ost, mandarin
15	Fredag	Stegt flæsk m/ persillesauce, mos, blandede grøntsager	Siet tomat suppe	Stegt sild m/ løg Leverpostej m/ sky, bacon Skinke m/ aspargesalat, agurk Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt

Menuplan Gratinkost December 2023

Dato	Dag	Varm mad kl. 18	Forret/dessert kl. 18	Smørrebrød kl. 12
16	Lørdag	Kylling m/ sennepssauce, mos, broccoli	Gratin æblekage m/ flødeskum	Kalkun m/ æggestand, tomat sky Æg m/ mayonnaise, purløg Leverpostej m/ syltet agurk, peberfrugt Franskbrød m/ blå ost
17	Søndag	Skinke m/ skysauce, mos, blomkål	Ananasfromage m/ flødeskum (ÆK)	Laks m/ æggestand, purløg Æg m/ mayonnaise, tomat sky, dild Flæskesteg m/ rødkål, asie Franskbrød m/ ost, mandarin
18	Mandag	Stegt flæsk m/ gule ærter, mos, bønner	Blendet henkogt frugt m/ råcreme (ÆK)	Madeirasild m/ løg Spegepølse m/ remoulade, bløde stegte løg Leverpostej m/ rødbede Franskbrød m/ ost, mandarin
19	Tirsdag	Kalvekød m/ skysauce, mos, majs	Rismelsgrød m/ kanelsukker, smør (ÆK)	Flæskesteg m/ rødkål, appelsin Æg m/ mayonnaise, tomat sky, purløg Kødpølse m/ mayonnaise, peberfrugt Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
20	Onsdag	Kylling m/ lys sauce, mos, gulerødder	Gratin hønsekødssuppe med urter og melboller	Stegt sild m/ løg Dyrlægens natmad m/ sky, løg Skinke m/ aspargessalat, agurk Franskbrød m/ blå ost
21	Torsdag	Laks m/ hummersauce, mos, blandede grøntsager	Siet jordbærgrød m/ fløde (ÆK)	Tuncreme m/ citron Æg m/ mayonnaise, tomat sky, purløg Leverpostej m/ bacon, agurk Franskbrød m/ ost, mandarin
22	Fredag	Gullasch (oksekød i tern) m/ mos, ærter	Gratin æbleskiver m/ cremet marmelade	Marineret sild m/ rødløg Kalkun m/ karrymayonnaise, agurk Roastbeef m/ remoulade, bløde stegte løg Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
23	Lørdag	Hamburgerryg m/ lys sauce, mos, broccoli	Blendet henkogt fersken m/ flødeskum (ÆK)	Laks m/ dild dressing, asparges Æg m/ mayonnaise, rejer, citron Sylte m/ rødbede Franskbrød m/ blå ost
24	Søndag Juleaften	Andesteg/flæskesteg m/ andeskysauce, mos-kartofler, brunede mos-kartofler, rødkål	Gratin ris a la mande m/ siet kirsebærsauce	Tartelet m/ hønsestuvning Osteanretning m/ digestive kiks, tuc kiks, franskbrød, ost, pikantost, blå ost, mandarin, peberfrugt
25	Mandag Juledag	Hamburgerryg m/ stuvet spinat, mos, gulerødder	Nougatmousse (ÆK) m/ flødeskum (ÆK)	Hellefisk m/ asparges, tomat sky Æg m/ mayonnaise, bacon, karse Frikadelle m/ rødkål Franskbrød m/ ost, mandarin
26	Tirsdag 2.juledag	Mørbradgryde (skinkekød i tern) m/ ris, syltet agurk	Citronfromage (ÆK) m/ flødeskum (ÆK)	Rejemad m/ mayonnaise, citron, dild Æg m/ mayonnaise, tomat sky Rullepølse m/ sky, purløg Kiks m/ ost, mandarin
27	Onsdag	Kylling m/ skysauce, mos, broccoli, syltet agurk	Blendet abrikosgrød m/ fløde (ÆK)	Kryddersild m/ rødløg Leverpostej m/ asie, bacon Kødpølse m/ sky, løg Franskbrød m/ blå ost
28	Torsdag	Skinke m/ stuvet spinat, mos, ærter	Blendet henkogt pære m/ is, chokoladesauce (ÆK)	Spegepølse m/ mayonnaise, peberfrugt Æg m/ mayonnaise, purløg Flæskesteg m/ rødkål, syltet agurk Franskbrød m/ ost, mandarin
29	Fredag	Torsk m/ sennepssauce, mos, bønner	Budding (ÆK) m/ saftsauce (ÆK)	Madeirasild m/ løg Leverpostej m/ agurk Skinke m/ aspargessalat, tomat sky Franskbrød m/ pikantost, peberfrugt
30	Lørdag	Kylling m/ lys sauce, mos, gulerødder	Siet hindbærgrød m/ fløde (ÆK)	Frikadelle m/ syltet agurk Æg m/ mayonnaise, rejer, dild Leverpostej m/ bacon Franskbrød m/ ost, mandarin
31	Søndag Nytårs-aften	Oksekød m/ svampesauce, mos-kartofler, ærter	Hjemmelavet is dessert	Aspargessuppe Osteanretning m/ digestive kiks, tuc kiks, franskbrød, ost, pikantost, blå ost, mandarin, peberfrugt