

# Middags menu oktober 2024

Tirsdag 1	Tarteletter m. svampe fyld	Henkogt fersken m. råcreme
Onsdag 2	Dampet fisk m. bearnaisesovs og kartofler og salat	Citronfromage med flødeskum
Torsdag 3	Farsbrød med grønsager, kartofler, rødkål	Blommetrifli
Fredag 4	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål	Hybensuppe med cremefraiche
Lørdag 5	Irisk stuvning med kartofler og salat	Gammeldags æblekage
Søndag 6	Gullasch, kartoffelmos, rødbeder	Frossen nødderoulade
Mandag 7	Sejcrebinet, hollandaisesovs, kartofler, broccoli	Fugleredder med frugt og flødeskum
Tirsdag 8	Temadag: italiensk mad	
Onsdag 9	Millionbønner, kartoffelmos, rødbeder	Pærekage med yoghurtflødeskum
Torsdag 10	Rullesteg, brunsovs, kartofler Marineret bønner	Frugtsalat
Fredag 11	Forloren hare, skysovs, kartofler, rødkål, surt	Appelsinfromage med flødeskum
Lørdag 12	Kyllingebryst på grønsagsbund Flødekartofler	Is med kys, chokoladesovs
Søndag 13	Frikadeller, stuede spinat kartofler, surt	Skovbær grød med mælk/fløde
Mandag 14	Grønsagsmusaka med salat	Fløderand med kirsebærsovs
Tirsdag 15	Skinkestang med salat	Vandbakkelser
Onsdag 16	Kogt torsk i sennepssovs med kartofler og salat	Sherryfromage med flødeskum

## Middags menu oktober 2024

Torsdag 17	Kyllingegryde med grønsager og kartofler.	Abrikosgrød med mælk/fløde
Fredag 18	Millionbøf, kartoffelmos, rødbeder	Varme vafler med is, syltetøj
Lørdag 19	Karbonader, grønærter Kartofler, surt	Frugtsalat
Søndag 20	Vikingegryde med kartoffelmos	Citronfromage med flødeskum
Mandag 21	Kylling a la marengo, ris, grønsager	Hyldebærsuppe med æbler
Tirsdag 22	Hvidkålsrouletter, kartofler, pebersovs, gulerødder	Gulerodskage ned flødeost
Onsdag 23	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder, kartofler	Portvinsfromage med flødeskum
Torsdag 24	Ølbrasierede svindekæber, kartofler og salat	Ølkage med appelsinsmør
Fredag 25	Skipperlabskovs, smørklat, persilledrys, rødbeder	Æblecrumble
Lørdag 26	Medister, brun sovs, kartofler rødkål	Kiks, ost, frugt
Søndag 27	Fisk i fad med porre og karry, kartofler og salat	Is med vafler
Mandag 28	Kalkun Cordon bleu med kartofler, tomatsovs og salat	Æblegrød med mælk/fløde
Tirsdag 29	Bankekød med kartoffelmos, agurkesalat	Henkogt pære med råcreme
Onsdag 30	Crement bønnesuppe, rødbedehumus med kapers	Stikkelsbærfromage
Torsdag 31	Halloween mad	Halloween