

Menu september 2025

Mandag 1	Kalkunfrikadeller, tomatsovs Kartofler, bønnesalat	Æblegrød med mælk/fløde
Tirsdag 2 	Aspargessuppe med kødboller, flutes	Frisk frugt
Onsdag 3 	Gryderet med kalkun, grønsager, kartofler	Syltede pære med kanel flødeskum
Torsdag 4	Det grønne eventyr, Kokken og 2 andre laver grøn mad.	Det grønne eventyr
Fredag 5	Kyllingespyd med ris, tzaki, tomatsalat, kryddersovs	Skovbærgrød med mælk/fløde
Lørdag 6	Millionbøf, kartoffelmos med rodfrugter, rødbeder	Is med henkogt frugt, chokoladesovs
Søndag 7	Skibberlabsskov, smør, persille rødbeder	Mazarinkage med cremefraiche
Mandag 8	Brændende kærlighed, kartoffelmos, rødbeder	Vandbakkelser
Tirsdag 9	Brunch til kl.12	Rødgrød med mælk/fløde
Onsdag 10	Benløsefugle, kartoffelmos, rødbeder, broccoli	Frisk frugt
Torsdag 11	Gule ærter, kold medister, rødbeder, rugbrød, sennep	Chokolademousse med flødeskum
Fredag 12	Kylling frikadeller, tomatsovs stegte kartofler, gulerødder	Bayliefromage med flødeskum
Lørdag 13	Kikærtgryde, ris, persilledrys	Islagkage
Søndag 14	Vikinggryde, kartofler, ærter	Fuglerede med kakaoflødeskum, frugt
Mandag 15	Laksefrikadeller, dildsovs Stegte kartofler, æble/hvidkålssalat	Nougatis med kys, chokoladesovs
Tirsdag 16	Kylling/karrykål gryde med brød yoghurtdressing	Skovbærtrfli

Menu september 2025

Onsdag 17	Forloren and, sky Sovs, kartofler, asier, gulerødder	Frisk frugt
Torsdag 18	Hvidkålsrouletter. Muskatsovs kartofler, broccoli	Risengrød med kanelsukker, smør
Fredag 19 	Nakkesteg, skysovs, kartofler, marineret bønner	citronfromage
Lørdag 20	Krydret kødboller, tomatsovs, pasta, ratatouille	Varme vafler med syltetøj, sukker
Søndag 21	Mexicansk kyllingefad Tomat salas	Rabarbertrifli
Mandag 22	Hamburgerryg med flødekartofler rosenkål	Mormorlagkage
Tirsdag 23	Tyrkisk linsesuppe, hvidløgsbrød	Fersken med kanelcreme fraiche
Onsdag 24 	Boller I karry, ris, ærter	Brownie med is
Torsdag 25	Tarteletter med høns i asparges	Appelsinfromage med flødeskum
Fredag 26 	Brunkål, med røget bacon Rugbrød, sennep	Blommegrød med mælk/fløde
Lørdag 27	Kylling med skin, brun sovs m/ persille, kartofler og agurkesalat	Frisk frugt
Søndag 28	Skinketærte med salat, dressing hvidløgsbrød	Fløderand med kirsebærsovs
Mandag 29	Frikadeller med stuvet asparges Kartofler, rødbeder	Gammeldags æblekage
Tirsdag 30	Enebærgryde, kartofler surt	Mannagrød med kanelsukker, smør