

Menuplan - december 2025

Frokost - Hovedret			Frokost - Biret	Aftensmad
Mandag	1.	Grøntsagsfrikadeller med stuvet porre og gulerod, kartofler	Æble/abrikosgrød med fløde	Hamburgerryg, Æg og Troskesrogn
Tirsdag	2.	Krydret kødsovs med kartoffelmos, asier	Lun hindbærsuppe med creme fraiche	Kødpølse, Æggesalat og Tomatsild
Onsdag	3.	Kødboller i karrysovs, løse ris, ærter	Stikkelsbærgrød med fløde	Rullepølse, Leverpostej og Makrel i tomat
Torsdag	4.	Julefrokost i Husene inkl. Øl og sodavand	Ris ala mande med kirsebærsovs	Kartoffel-porresuppe m/Bacon, flutes
Fredag	5.	Krebinet i fad med peberfrugt/champignonsovs og kartofler	Grønkålssuppe med gulerod	Nakkesteg, Kartoffelmad og Tunsalat
Lørdag	6.	Kylling med krydret tomatsovs, ris og bønner	Vaniljeis med jordbærsovs	Gravas filet med dildsauce og asparges, Tartelet med Champignon a la creme og Ostefad
Søndag	7.	Skinke med flødekartofler og braiseret rosenkål	Mokkafromage med flødeskum	Laksemousse på toast og ovnstegt hvidløgskylling
Mandag	8.	Kødsovs med pasta og broccoli	Skovbærgrød med fløde	Sylte, Æg og markelsalat
Tirsdag	9.	Gryderet med pastinak, karry, kartofler og spidskålssåskost	Chokoladebudding med flødeskum	Hamburgerryg, Wienersalat og fiskefrikadelle
Onsdag	10.	Dampet fisk med citron-dildsovs, kartofler og kløvet gulerod	Syltede blomster med råcreme	Leverpostej og Æble flæsk
Torsdag	11.	Knuste hjerner med kartoffelmos og rødbeder	Tomatsuppe med nudler	Spegepølse, Kartoffelmad og Tunsalat
Fredag	12.	Brunkål med kogebacon, medister, rugbrød, rødbede og sennep	Lun rabarbersuppe med vaniljecreme	Røget Medister, Skinkesalat og Mangosild
Lørdag	13.	Helstegt mørbrad med champignon a la creme, kartofler og surt	Kage med æble, flødeskum	Ribbenssteg, Hønsesalat med papprika og Hotdogs med det hele
Søndag	14.	Stegt kyllingebryst med skysauce, kartofler og blomkål	Tiramisu	Maskedet blomkål med skinke og steg fisk
Mandag	15.	Irsk stuvning med persilledrys, rugbrød og rødbeder	Jordbærgrød med fløde	Rullepølse, Leverpostej og Karryhønsesalat
Tirsdag	16.	Grøntsagsbolognese med kartoffelmos og asier	Hyldebærsuppe med æble, tvebakker	Røget kalkun, Æg og Torskerognssalat
Onsdag	17.	Fiskefrikadelle med citronsovs, kartofler og gulerodssåskost	Yoghurtdessert med solbær, flødeskum	Paté og Grønærter
Torsdag	18.	Gryderet med gris, karry, æble, løse ris og ærter	Kartoffel-porresuppe med bacon	Kartoffelmad, Fransksalat og sennepssild
Fredag	19.	Stegt lever med bløde løg, skysovs, kartofler og rødbede	Kage med hindbær, vaniljecreme	Kødpølse, Æggesalat og Markel i tomat
Lørdag	20.	Ribbensteg med skysovs, kartofler og rødkål	Pandekage med is, jordbærsyltetøj	Tunmousse og bagte tarteletter
Søndag	21.	Sprængt nakke med peberrodssovs, kartofler og bønner/gulerod	Rabarbertrifli med flødeskum	Croissant med rejesalat og gulerod og selleripostej med kold sauce og flute
Mandag	22.	Stegt medister med stuvet spinat og kartofler	Blommegrød med fløde	Sylte, Kartoffelmad og Torskerogn
Tirsdag	23.	Millionbøf med kartofler og rødbeder	Æbleskiver med syltetøj	Persillerullepølse, Æg og Julesild
Onsdag	24.	Hønsesalat, Laksepaté med kold sauce og Flute Ostefad med brie, hvidløgssost og kiks		Andebryst & flæsksteg med skysovs, hvide & brunede kartofler, rødkål, æbler med gele inkl. vin/øl/sodavand Dessert: Ris a la mande med kirsebærsovs
Torsdag	25.	Glaseret hamburgerryg med porreflødekartofler og gulerod inkl. vin/øl/sodavand	Is med vaffelrør	Flæsksteg, marinerede sild med karrysalat og Lun leverpostej med bacon og champignon og surt
Fredag	26.	Marineret kalkuncuvette med skysovs, ristede kartofler og broccoli inkl. vin/øl/sodavand	Gåsebryst	Varmrøget laks med cremefraiche dressing, Bøf a la mørbrad med cremet champignon og surt samt frugtsalat med chokolade
Lørdag	27.	Skinkeschnitzel med bearnaisesovs, kartofler og ærter	Pandekager med syltetøj	Frikadeller med kold kartoffelsalat og agurkesalat
Søndag	28.	Nakkesteg med skysovs, kartofler og rødkål	Gl.dags æblekage med flødeskum	Skinkemad og porretærte
Mandag	29.	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep & ketchup	Sveskegrød med fløde	Sprengt oksebryst, Æg og Makrelsalat
Tirsdag	30.	Dampet fisk med sennepssovs, kartofler samt ægge-rødbede topping	Lun hybensuppe med vaniljecreme	Røget kalkun, Wienersalat og Mangosild
Onsdag	31.	Jordskokke suppe med ristet bacon og flutes		Højtbelagte snitter & ostefad m/ kiks Vin/øl/sodavand Sen aften: Chips, kransekage, verdi

