

Marts 2025 KOSTPLAN Beboer			
Lørdag	1	Kylling m/ krydret tomatsovs, ris, bønner	Vaniljeis m/ jordbærsovs
Søndag fastelavn	2	Skinke m/ flødekartofler, braiseret rosenkål	Mokkafromage m/ flødeskum
Mandag	3	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kartofler, rødbeder	Henkogt frugtcocktail med råcreme
Tirsdag	4	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Lun hybensuppe med flødeskum
Onsdag	5	Stegt fisk med persillesauce, kartofler, citron, gulerodsråkost	Jordbærgrød med fløde
Torsdag	6	Sydhavs kylling med løse ris, mango chutney	Kvarkdessert med blåbærsauce
Fredag	7	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep, ketchup	Broccolisuppe med flutes
Lørdag	8	Kødsovs med pasta, bønner	Kage med æble, flødeskum
Søndag	9	Kogt skinke, flødekartofler med gulerod, porre	Pistaciefromage med flødeskum
Mandag	10	Krebinet, skysauce med kartofler, drueagurk	Bagte blommer med råcreme
Tirsdag	11	Grøntsags æggekage med kold sauce, flutes	Æble/abrikossuppe med tvebakker
Onsdag	12	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, rødkålsråkost	Rabarberggrød med fløde
Torsdag	13	Dampet fisk med asparges/rejesauce, kartofler	Gulerodssuppe med flutes
Fredag	14	Karrygryde med gris, løse ris, bønner	Pandekager med syltetøj
Lørdag	15	Kylling i krydret tomatsovs, kartofler, ærter	Chokoladebudding med flødeskum
Søndag	16	Ribbensteg, skysauce, kartofler, rødkål	Svesketrifli med flødeskum
Mandag	17	Paneret kotelet, stuvet champignon, kartofler, drueagurk	Ærtesuppe med flutes
Tirsdag	18	Fiskefrikadeller med citron-dildsauce, kartofler, gulerodsråkost	Solbærsuppe med tvebakker
Onsdag	19	Sprængt nakke m/peberrodssauce, kartofler, smørstegte rosenkål	Rombudding med flødeskum
Torsdag	20	Grøntsags bolognese med kartoffelmos, rødbeder	Stikkelsbærgrød med fløde
Fredag	21	Boller i karry med løse ris, ærter	Jordkokke suppe med bacon
Lørdag	22	Kalkunschnitzel med paprikasauce, kartofler, gulerod	Jordbæris med vafler
Søndag	23	Nakkesteg med bacon, skysauce, kartofler, rødkålsråkost	Mokkafromage med flødeskum
Mandag	24	Frikadeller med stuvet blomkål, kartofler, persilledrys	Appelsinris
Tirsdag	25	Levergullasch med kartoffelmos, rødbeder	Porre/kartoffelsuppe med flutes
Onsdag	26	Stegt fisk med grønssagsstuvning, kartofler, citron	Skovbærgrød med fløde
Torsdag	27	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler, rødbeder	Hybensuppe med tvebakker
Fredag	28	Hakkebøf med bløde løg, bearnaisesauce, kartofler, ærter	Kage med rabarber, flødeskum
Lørdag	29	Gryderet med gris, kartofler, asier	Yoghurtdessert med solbær, flødeskum
Søndag	30	Helstegt mørbrad med champignon a la creme, kartofler, agurkesalat	Gammeldags æblekage med flødeskum
Mandag	31	Gryderet med gris, karry, løse ris, bønner	Lun blåbærsuppe med flødeskum