

April 2025 KOSTPLAN Beboer			
Tirsdag	1	Grøntsags frikadeller med tomatsauce, kartofler	Blomkålssuppe med persille, flutes
Onsdag	2	Kødsovs med pasta, salat m/ feta Aula: Tarteletfest afdeling 3 + 4	Pandekager med syltetøj
Torsdag	3	Kødsovs med pasta, salat m/ feta Aula: Tarteletfest afdeling 2	Pandekager med syltetøj
Fredag	4	Hamburgerryg, med dijonsauce, kartofler, ærter	Solbær-æblegrød med fløde
Lørdag	5	Kalvefrikasse med kartofler, persilledrys	Chokolade og vanilje is med vafles
Søndag	6	Stegt kyllingebryst med skysauce, kartofler, agurkesalat, rabarberkompot	Citronfromage med flødeskum
Mandag	7	Medister med stuvet spinat, brunede kartofler	Abrikosgrød med fløde
Tirsdag	8	Bagt fisk med pesto, dildsauce, kartofler	Tomatsuppe med flutes
Onsdag	9	Indbagt fars med paprikasauce, bacon, kartofler, drueagurk	Yoghurtdessert med hindbær, flødeskum
Torsdag	10	Grøntsags chili con carne med kartoffelmos	Blommegrød med fløde
Fredag	11	Kylling i abrikos med løse ris	Hønsekødssuppe med urter, kød og melboller
Lørdag	12	Gullash med kartoffelmos, rødbeder	Rådhuspandekager
Søndag	13	Stegt nakke med timiansauce, kartofler, bagte rodfrugter	Baileyfromage med flødeskum
Mandag	14	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kartofler, rødbeder	Henkogt frugtcocktail med råcreme
Tirsdag	15	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Lun hybensuppe med flødeskum
Onsdag	16	Stegt fisk med persillesauce, kartofler, citron, gulerodsråkost	Jordbærgrød med fløde
Torsdag	17	Påskefrokost	Aften: Asparagessuppe m/kødboller, ostemad
Fredag	18	Marineret kalkuncuvette med skysovs, kartofler, kløvet gulerod	Citronfromage med flødepynt
Lørdag	19	Lammesteg med skysovs, kartofler, græsk agurkesalat, blomkål	Islagkage
Søndag	20	Chilivaniljeskinke med flødekartofler, bønner med feta, peberfrugt	Chokoladetærte med flødeskum
Mandag	21	Påskefrokost	Aften: Jordskokke suppe med croutons, ostemad
Tirsdag	22	Grøntsags æggekage med kold sauce, flutes	Æble/abrikossuppe med tvebakker
Onsdag	23	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, rødkålsråkost	Solbær-hindbærgrød med fløde
Torsdag	24	Dampet fisk med asparges/rejesauce, kartofler	Gulerødssuppe med flutes
Fredag	25	Karrygryde med gris, løse ris, bønner	Pandekager med syltetøj
Lørdag	26	Kylling i krydret tomatsauce, kartofler, ærter	Chokoladebudding med flødeskum
Søndag	27	Ribbensteg, skysauce, kartofler, rødkål	Svesketrifli med flødeskum
Mandag	28	Paneret kotelet, stuvet champignon, kartofler	Ærtesuppe med flutes
Tirsdag	29	Fiskefrikadeller med citron-dildsauce, kartofler, gulerodsråkost	Solbærsuppe med tvebakker
Onsdag	30	Sprængt nakke med peberrodssauce, kartofler, smørstegte rosenkål	Rombudding med flødeskum