

Menuplan - April 2026				
Frokost - Hovedret			Frokost - Biret	Aftensmad
Onsdag	1.	Fisk i fad med gulerod, pastinak, kartofler, citronsovs	Banansplit med flødeskum & chokoladesovs	Leverpostej, Maskeret blomkål med Skinke & flute
Torsdag	2.	Hamburgerryg, med dijonsauce, kartofler, ærter	Rådhuspandekager	Flæskesteg, Marinede sild m. Karrysalat & Tarteletter m. Champignon a la creme
Fredag	3.	Lammesteg med skysovs, kartofler, græsk agurkesalat	Citronfromage med flødepynt	Frikadeller med kold kartoffelsalat
Lørdag	4.	Kalvefrikasse med kartofler, persilledrys	Chokolade og vaniljeis med vafler	Skine med Italiensk salat, Hønsesalat og Lun leverposteg med det hele
Søndag	5.	Marineret kalkuncuvette med skysovs, kartofler, bønner	Othelloagkage	Rejemad på franskbrød, Porretærte og Blå Castello med vindruer
Mandag	6.	Flæskesteg med skysovs, kartofler, rødkål	Syltet blommer med råcreme	Røget filet, Æg og Laksepate med kold sauce og Sprøde butterdejsstykker
Tirsdag	7.	Medister med stuvet spinat, brunede kartofler	Rabarbergrød med fløde	Rullepølse, Kartoffel og Skinkesalat
Onsdag	8.	Farsbrød med paprikasovs, kartofler, drueagurk	Yoghurtdessert med hindbær, flødeskum	Pate og Pølseæggekage
Torsdag	9.	Forårsfrokost m. Røget laks, Fiskefelt, Tarteletter m. Høns i asparges	Frugtsalat	Tomatsuppe med nudler og ostemad
Fredag	10.	Grøntsags chili cin carne med kartoffelmos	Æble-solbærgrød med fløde	Spr. Nakke, Leverpostej og Rygeostesalat
Lørdag	11.	Kylling i abrikos med løse ris, broccoli	Pandekage med vanilje is, syltetøj	Spr. Oksebryst, Karrysild og Forårsruller
Søndag	12.	Stegt nakke med timiansovs, kartofler, bagte rodfrugter	Baileyfromage med flødepynt	Tunmousse og Spinattærte med fetaost
Mandag	13.	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kartofler, rødbeder	Æblegrød med fløde	Kødpølse, Leverpostej og Wienersalat
Tirsdag	14.	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Lun hybensuppe med flødeskum	Hamburgerryg, Æg og Marinede sild
Onsdag	15.	Stegt fisk med persillesauce, kartofler, citron, gulerod	Jordbærgrød med fløde	Kartoffelmad og Porregratin med ristet bacon
Torsdag	16.	Sydhavs kylling med løse ris, mango chutney	Pandekage med syltetøj	Røget Medister, Æggesalat og Citron/porresild
Fredag	17.	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep, ketchup	Broccolisuppe med flutes	Oksespegepølse, Skinkesalat og Torskerogn
Lørdag	18.	Kødsovs med pasta, bønner	Kage med æble, flødeskum	Roastbeef, Lun Leverpostej med det hele og Frugtsalat
Søndag	19.	Kogt skinke med flødekartofler, gulerodsmix	Pistaciefromage med flødepynt	Laksetærte og Clubsandwich
Mandag	20.	Krebinet, skysauce med kartofler, drueagurk	Blommegrød med fløde	Persillerullepølse, Æg og Markelsalat
Tirsdag	21.	Grøntsagsæggekage med kold sauce, flutes	Æble/abrikossuppe med tvebakker	Spegepølse,Jægersalat og Karrysild
Onsdag	22.	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, rødkålsråkost	Rabarbergrød med fløde	Leverpostej og Pizza
Torsdag	23.	Dampet fisk med asparges/rejesauce, kartofler, broccoli	Gulerodssuppe	Pate, kartoffel og Æggesalat
Fredag	24.	Dampet fisk med asparges/rejesauce, kartofler, broccoli	Banansplit med flødeskum & chokoladesovs	Ribbenssteg, Æg og Tunsalat
Lørdag	25.	Kylling i krydret tomatsauce, kartofler, ærter	Chokoladebudding med flødeskum	Dyrelægens natmad, Paprika Hønsesalat og Fiskefilet med alt
Søndag	26.	Ribbensteg, skysauce, kartofler, rødkål	Svesketrifli med flødeskum	Laksesalat og Frikadeller med surt
Mandag	27.	Paneret krebinet, stuvet champignon, kartofler	Ærtesuppe	Spr. Oksebryst, Leverpostej og dildsild
Tirsdag	28.	Fiskefrikadeller med citron-dildsauce, kartofler, gulerod, remoulade	Solbærsuppe med tvebakker	Spegepølse, Skinkesalat og Markel i tomat
Onsdag	29.	Sprængt nakke med peberrodssauce, kartofler, smørstegte rosenkål	Rombudding med kirsebærsauce	Æg og gulerodspostej med Skinke, kold sauce og flute
Torsdag	30.	Grøntsags bolognese med kartoffelmos, rødbeder	Jordbærgrød med fløde	Røget Medister, Hønsesalat og tomatsild