

Marts 2025 KOSTPLAN Dag hjem			
Lørdag	1		
Søndag fastelavn	2		
Mandag	3	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kartofler, rødbeder	Fastelavnsbolle
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		
Søndag	9		
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		
Søndag	16		
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	Jordskokkesuppe med bacon
Lørdag	22		
Søndag	23		
Mandag	24	Frikadeller med stuvet blomkål, kartofler, persilledrys	Appelsinris
Tirsdag	25	Levergullasch med kartoffelmos, rødbeder	Porre/kartoffelsuppe med flutes
Onsdag	26	Stegt fisk med grøntsagsstuvning, 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		
Søndag	30		
Mandag	31	Gryderet med gris, karry, løse ris, bønner	Lun blåbærsuppe med flødeskum