

Menuplan - Februar 2026				
Frokost - Hovedret			Frokost - Biret	Aftensmad
Søndag	1.	Marineret kalkuncuvette m/ skysovs, kartofler, broccoli	Rabarbertrifli m/ flødeskum	Skinke, Rejesalat og Frikadeller med surt
Mandag	2.	Stegt medister m/ stuvet spinat, kartofler	Blommegrød med fløde	Spegepølse, Banan med chokoladepålæg og Torskerogn
Tirsdag	3.	Kogt kylling med sur-sødsovs, kartofler	Hønsekødssuppe med urter, kød & melboller	Hamburgerryg, påglægssalat og marinede sild
Onsdag	4.	Brændende kærlighed m/ rodfrugtemos, rødbede	Kvarkdessert m/ blåbærsovs	Jægersalat og Pizza
Torsdag	5.	Dampet fisk m/ hollandaisesovs, kartofler	Risengrød med smør, kanel-sukker	Spr. Nakke, Leverpostej og Porre/citronsild
Fredag	6.	Gule ærter m/ sprængt nakke & kogt medister, kartofler, sennep, rødbede	Æbleskiver m/ syltetøj	Nakkesteg, Æg og Hønsesalat
Lørdag	7.	Bøf stroganoff m/ kartoffelmos, asier	Chokolade og vanilje is m/ vafler	Dyrlægens natmad, Medister og Ostfad m. kiks og druer
Søndag	8.	Marineret nakkesteg m/ skysovs, kartofler, bagt blomkål	Gammel dags æblekage m/ flødeskum	Clubsandwich og Oksekødsgratin
Mandag	9.	Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat, sennep & ketchup	Sveskegrød m/ fløde	Spr. Oksebryst Æg, Markelsalat
Tirsdag	10.	Grøntsagsgratin m/ dijonsovs	Lun solbærsuppe med flødeskum	Hamburgerryg, Winersalat og Mangosild
Onsdag	11.	Forloren hare m/ vildtsovs, kartofler, asier, ribsgele	Bananasplit med flødeskum	Leverpostej, Gratinet paste med pepperoni
Torsdag	12.	Chili con carne m/ ris, creme fraiche	Skovbærgrød med fløde	Jægerpølse, Skinkesalat og Torskerognssalat
Fredag	13.	Fiskefrikadeller m/ dildsovs, kartofler, citron	Gulerodssuppe m/ flutes	Ribbenssteg, Kartoffemad og Fiskesalat
Lørdag	14.	Skinkeschnitzel m/ bearnaisesovs, kartofler, ærter	Rombudding m/ pynt	Roastbeef, Fiskefilet med remoulade og frugtsalat m.chokolade
Søndag	15.	Hamburgerryg m/ stuvet grønkål, brunede kartofler	Othelloagkage	Varmrøget laks m. kold sauce & Bøf i champignon a la creme
Mandag	16.	Hakkebøf m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbeder	Abrikosgrød m/ fløde	Røget filet, Kartoffelmad og Kryddersild
Tirsdag	17.	Grøntsagsbolognese m/ kartoffelmos, asier	Jordbæris m/ vafler	Jægerpølse,Skinkesalat og Karrysild m/ pynt
Onsdag	18.	Stegt fisk m/ citronsovs, kartofler, gulerodsråkost	Blomkålssuppe m/ persille	Æg og Pulled pork burgere med coleslaw
Torsdag	19.	Gryderet m/ kylling, karry, ris, broccoli	Yoghurtdessert med hindbær, flødeskum	Spegepølse, Leverpostej og Æggesalat
Fredag	20.	Frikadeller m/stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder	Solbær-æblegrød m/ fløde	Rullepølse, Bagt sellerisalat og Kippers
Lørdag	21.	Sprængt kam m/ peberrodssovs, kartofler, bønner, gulerod	Kage m/ rabarber, vaniljecreme	Ålerøget skinke, Croissant m. spicy tunsalat, Lun leverpostej m. tilbehør
Søndag	22.	Flækesteg m/ skysovs, kartofler, rødkål	Citronfromage med flødeskum	Urteterrine med skinke & friskost med ristet toast og varm Kylling fra Kreta
Mandag	23.	Grøntsags frikadelle m/ stuvet porre, gulerod, kartofler	Stikkelsbærgrød m/ fløde	Hamburgerryg, Æg og Torskerogn
Tirsdag	24.	Krydret kødsovs m/ kartoffelmos, asier	Hybensuppe m/ tvebakker	Kødpølse, Æggesalat og Tomatsild
Onsdag	25.	Stegt fisk m/ persillesovs, kartofler, gulerodsråkost	Risengrød med smør, kanel-sukker	Jægersalat og Parisertoast
Torsdag	26.	Kødboller i karrysovs m/ løse ris, ærter	Rabarbergørød m/ fløde	Rullepølse, Leverpostej og Markel i tomat
Fredag	27.	Krebinet i fad m/ champignonsovs, kartofler	Grønkålssuppe m/ gulerod	Nakkesteg, Kartoffemad og tunsalat
Lørdag	28.	Kylling m/ krydret tomatsovs, ris, bønner	Vaniljeis m/ jordbærsovs	Røget filet med peberrodssalat og asparges, Hotdogs med det hele og Ostfad m. kiks og druer