

DECEMBER 2024 KOSTPLAN Beboer			
Søndag Advent	1	Flæskesteg m/ skysovs, kartofler, rødkål	Citronfromage m/ pynt
Mandag	2	Grøntsags frikadeller m/ stuvet porre, gulerod, kartofler	Stikkelsbærgrød m/ fløde
Tirsdag	3	Krydret kødsovs m/ låg af bagt kartoffelmos, asier	Lun hybensuppe m/ tvebakker
Onsdag	4	Julefrokost i husene og daghjem Vogne hentes 12.15	Aften: Kartoffel-porresuppe m/ bacon, flutes
Torsdag	5	Kødboller i karrysovs m/ løse ris, ærter	Rabarbergrød m/ fløde
Fredag	6	Kotelet i fad m/ champignonsovs, kartofler	Grønkalssuppe m/ gulerod
Lørdag	7	Kylling m/ krydret tomatsovs, ris, bønner	Vaniljeis m/ jordbærsovs
Søndag Advent	8	Skinke m/ flødekartofler, braiseret rosenkål	Mokkafromage m/ flødeskum
Mandag	9	Kødsovs m/ pasta, broccoli	Skovbærgrød m/ fløde
Tirsdag	10	Gryderet m/ pastinak, karry, kartofler, spidskålsråkost	Chokoladebudding m/ flødeskum
Onsdag	11	Dampet fisk m/ sennepssovs, kartofler, ægge-rødbede topping	Syltede blomster m/ råcreme
Torsdag	12	Hjerter i karrysovs m/ grønkål, kartoffelmos	Tomatsuppe m/ nudler
Fredag Luciadag	13	Brunkål m/ koge bacon, medister, rugbrød, rødbede, sennep	Lun rabarbersuppe m/ vaniljecreme
Lørdag	14	Helstegt mørbrad m/ champignon a la creme, kartofler, surt	Kage m/ æble, flødeskum
Søndag Advent	15	Stegt kyllingebryst m/ skysauce, kartofler, blomkål/gulerod	Tiramisu
Mandag	16	Irsk stuvning m/ persilledrys, rugbrød, rødbeder	Jordbærgrød m/ fløde
Tirsdag	17	Grøntsags bolognese m/ kartoffelmos, asier	Hyldebærssuppe m/ æbler, tvebakker
Onsdag	18	Fiskefrikadelle m/ citronsovs, kartofler, gulerodsråkost	Scones m/ chokolade
Torsdag	19	Gryderet m/ gris, karry, æble, løse ris	Kartoffel-ærtesuppe m/ chorizomix
Fredag	20	Stegt lever m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbeder	Kage m/ frugt, vaniljecreme
Lørdag	21	Ribbensteg m/ skysovs, kartofler, rødkål	Pandekage m/ is, jordbærsyltetøj
Søndag Advent	22	Marineret kalkuncuvette m/ skysovs, kartofler, broccolisalat	Rabarbertrifli m/ flødeskum
Mandag	23	Stegt medister m/ stuvet spinat, kartofler	Blommegrød med fløde
Tirsdag Juleaften	24	Andebryst & flæskesteg m/ skysovs, hvide & brunede kartofler, rødkål Halve æbler m/ gele, Vin/øl/sodavand Vogne hentes 16.30	Ris a la mande m/ kirsebærsovs
Onsdag 1 juledag	25	Glaseret hamburgerryg, flødekartofler m/ porre, gulerod Vin/øl/sodavand	Islagkage
Torsdag 2 juledag	26	Julefrokost i husene Øl/sodavand	Aften: Asparagessuppe m/ kødboller Ostemad
Fredag	27	Gule ærter med sprængt nakke & kogt medister, kartofler, sennep, rødbede	Æbleskiver m/ syltetøj
Lørdag	28	Bøf stroganoff med kartoffelmos, asier	Chokolade og vanilje is m/ vafler
Søndag	29	Marineret nakkesteg m/ skysovs, kartofler, bagt blomkål	Gammel dags æblekage m/ flødeskum
Mandag	30	Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat, sennep & ketchup	Sveskegrød m/ fløde
Tirsdag Nytår	31 2024	Jordskokke suppe m/ ristet bacon, flutes Aften: Højtbelagte snitter & ostefad m/ kiks	Sen aften: Chips, saltstænger kransekage, verdi/sodavand
Onsdag	1/1 2025	Gullach m/ kartoffelmos, rødbeder	Fragiliteroulade m/ hindbær