Menuplan - November 2026				
		Frokost - Hovedret	**Frokost - Biret**	**Aftensmad**
Søndag	1.	Nakkesteg m/ timian, skysovs, kartofler, rødkål	Tiramisu	Club sandwich og stegt medisterpølse m. tilbehør
Mandag	2.	Kødboller i karrysovs, løse ris, ærter	Blommegrød m/ fløde	Spr. Nakke, Leverpostej og Æble-tranebærsild
Tirsdag	3.	Paneret krebinet m/ champignonsovs, kartofler, bagte rødbeder	Yoghurthindbærdessert m/ flødeskum	Fars, Kartoffel og Æggesalat
Onsdag	4.	Fisk m/ hollandaisesovs, kartofler, broccoli	Tomatsuppe m/ nudler	Kalkunbryst og Gulerodspostej med kold sauce
Torsdag	5.	Grøntsags æggekage m/ kold sovs	Hyldebærsuppe m/ æble, tvebakker	Spegepølse, Æg og Hønsesalat
Fredag	6.	Millionbøf m/ kartoffelmos, rødbeder	Ymerfromage m/ blåbærsovs	Røget medister, Fransksalat og Torskerogn
Lørdag	7.	Kylling i abrikos m/ kartofler, broccoli	Æbletærte m/ flødeskum	Ribbensteg, Rejesalat og Pølser med det hele
Søndag	8.	Skinke m/ flødekartofler, marineret bønner	Pistaciefromage m/ pynt	Tunmousse og Chilikartoffelkage
Mandag	9.	Kyllingefrikadeller m/ stuvet blomkål, kartofler, persilledrys	Rabarbergrød m/ fløde	Hamburgerryg, Æg og Makrel i tomat
Tirsdag	10.	Andesteg m/ skysovs, brunede kartofler, rødkål samt Drikkevarer	Risalamande m/ kirsebærsovs	Jagtpølse, Skinkesalat og Dildsild
Onsdag	11.	Kødsovs m/ kartofler, bønner	Pandekage med syltetøj	Wienersalat og Spinattærte m. Krydret kylling
Torsdag	12.	Fisk i fad m/ gulerod, selleri, citronsovs, kartofler	Chokoladebudding m/ pynt	Spegepølse, Leverpostej og Æggesalat
Fredag	13.	Stegt flæsk m/ persillesovs, kartofler, rødbeder	Æblegrød m/ fløde	Rullepølse, Kartoffel og Sildesalat
Lørdag	14.	Sydhavskylling m/ bacon, løse ris, ærter	Vaniljeis m/ jordbærsovs	Oksebryst, Fiskefilet m. det hele og Ostefad med kiks og druer
Søndag	15.	Nakkesteg m/svesker, skysovs, kartofler, rødkål	Kvarkdessert m/ mandarin, chokolade	Maskeret blomkål med rejer og pølseæggekage
Mandag	16.	Frikadelle m/ stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder	Jordbærgrød m/ fløde	Kalkunbryst, Leverpostej og tunsalat
Tirsdag	17.	Chilli sin carne m/ løse ris, salat m/ majs	Bananasplit m/ flødeskum	Kødpølse, Æg og Marineret sild
Onsdag	18.	Bagt fisk m/ pesto, dildsovs, kartofler, broccoli	Æble-abrikossuppe m/ tvebakker	Krospegepølse og Pulled pork burger
Torsdag	19.	Gryderet m/ gris, champignon, kartofler, asier	Solbærdessert m/ pynt	Fars, Æg og Hønsesalat
Fredag	20.	Stegt lever m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbedesalat	Kartoffel-porresuppe m/ bacon	Flæskesteg, skinkesalat og Mangosild
Lørdag	21.	Kalvefrikasse m/ kartofler	Rombudding m/ flødeskumspynt	Dyrlægens natmad, Frikadeller m. surt og Tunsalat
Søndag	22.	Hamburgerryg m/ dijonsovs, kartofler, bønnesalat	Gammeldags æblekage m/ flødeskum	Croissant m. rejesalat og Porregratin m. krydret kylling
Mandag	23.	Forloren hare m/ vildtsovs, kartofler, rødkål	Stikkelsbærgrød m/ fløde	Spegepølse, Kartoffel og Æggesalat
Tirsdag	24.	Irsk stuvning m/ rødbeder	Ris dessert m/ mango	Æg, Skinkesalat og Karrysild
Onsdag	25.	Blomkålskarry m/ kartofler, ærter	Pandekage m/ solbærsyltetøj	Leverpostej og Champignon-porrestang
Torsdag	26.	Fiskefrikadelle m/ citron-dildsovs, kartofler	Klar suppe m/ urter, kød & melboller	Pate m. cornichoner, Jægersalat og Torskerogn
Fredag	27.	Stegt medister m/ stuvet spinat, kartofler	Lun hybensuppe m/ flødeskum	Olivenpølse, Æg m karrysalat og Makrelsalat
Lørdag	28.	Gullasch m/ kartoffelmos, rødbeder	Rabarbertærte m/ cremefraiche	Ålerøge skinke, Lun leverpostej m. bacon og rødbeder og Frugtsalat
Søndag	29.	Stegt kylling m/ skysovs, kartofler, blomkål	Citronfromage m/ pynt	Marineret hvidløgsrejer m. flutes og Broccoligratin
Mandag	30.	Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat, sennep, ketchup	Jordbærgrød m/ fløde	