

NOVEMBER 2024 KOSTPLAN Beboer			
Fredag	1	Grøntsags frikadeller m/ flødestuvet gulerod, kartofler	Æblesuppe m/ tvebakker
Lørdag	2	Kyllingebryst i tomatsovs, løse ris, bønner	Vanilje & chokolade is m/ vafler
Søndag	3	Nakkesteg m/ skysovs, kartofler, waldorfsalat	Baileyfromage m/ pynt
Mandag	4	Paneret krebinet m/ stuvet grøntsager, kartofler	Solbær-æblegrød m/ fløde
Tirsdag	5	Stegt fiskefilet m/ dildsovs, kartofler, rødbederåkost	Abrikosris
Onsdag	6	Gryderet m/ kikærter, peberfrugt, champignon, kartofler, asier	Lun rabarbersuppe m/ vaniljecreme
Torsdag	7	Lasagne m/ salat	Blomkålssuppe m/ flutes
Fredag	8	Knuste hjerter m/ kartoffelmos, rødbedesalat	Henkogt fersken & ananas m/ råcreme
Lørdag	9	Kalkunschnitzel m/ paprikasovs, ristede kartofler, agurkesalat	Pandekage m/ is, solbærsyltetøj
Søndag	10	Andebryst m/ svesker, æble, skysovs, kartofler, rødkål	Ris a la mande m/ jordbærsauce
Mandag	11	Kødboller i karrysovs, løse ris, ærter	Blommegrød m/ fløde
Tirsdag	12	Paneret kotelet m/ champignonsovs, kartofler, bagte rødbeder	Pære Belle Helene m/ flødeskum(pære, is, chokoladesovs)
Onsdag	13	Fisk m/ persille tapenade, tomatsovs, kartofler	Sellerisuppe m/ persille, flutes
Torsdag	14	Grøntsags æggekage m/ kold sovs	Hyldebærsuppe m/ æble, tvebakker
Fredag	15	Millionbøf m/ kartoffelmos, rødbederåkost	Ymerfromage m/ blåbærsovs
Lørdag	16	Sydhavskylling m/ løse ris, grøn salat	Kage m/ æble, flødeskum
Søndag	17	Skinke m/ flødekartofler, marineret gulerod	Pistaciefromage m/ pynt
Mandag	18	Kyllingefrikadeller m/ stuvet blomkål, kartofler, persilledrys	Rabarbergørød m/ fløde
Tirsdag	19	Irsk stuvning m/ rødbeder	Ærtesuppe m/ flutes
Onsdag	20	Svamperisotto m/ urter, parmesan	Rådhuspandekage
Torsdag	21	Fisk i fad m/ gulerod, selleri, citronsovs, kartofler	Chokoladebudding m/ pynt
Fredag	22	Stegt flæsk m/ persillesovs, kartofler, rødbeder	Æblegrød m/ fløde
Lørdag	23	Kylling i abrikos m/ kartofler, broccoli	Vaniljeis m/ jordbærsovs
Søndag	24	Nakkesteg m/svesker, skysovs, kartofler, rødkålsråkost	Kvarkdessert m/ mandarin, chokolade
Mandag	25	Frikadelle m/ stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder	Skovbærgørød m/ fløde
Tirsdag	26	Chilli cin carne m/ løse ris, råkost	Bananasplit m/ flødeskum(banan, is, chokoladesovs)
Onsdag	27	Bagt fisk m/ pesto, dildsovs, kartofler, broccoli	Æble-abrikossuppe m/ tvebakker
Torsdag	28	Gryderet m/ gris, champignon, kartofler, asier	Solbærdessert m/ pynt
Fredag	29	Stegt lever m/ bløde løg, skysovs, kartofler, rødbedesalat	Kartoffel-porresuppe m/ bacon
Lørdag	30	Kalvefrikasse m/ kartofler	Brownie m/ vanilje is