

September 2025 KOSTPLAN Beboere			
Mandag	1	Forloren hare m/ vildtsovs, kartofler, rødkål	Stikkelsbærgrød m/ fløde
Tirsdag	2	Æggekage m/ bacon, tomat, purløg, rugbrød	Hindbærroulade m/ flødeskum
Onsdag	3	Blomkålsskarry m/ kartofler, salat m/ blegselleri, peberfrugt	Pandekage m/ solbærsyltetøj
Torsdag	4	Fødselsdags arrangement i husene Vogne retur senest kl. 14.00	Aften: Porresuppe og ostemad
Fredag	5	Stegt medister m/ stuvet spinat, brunede kartofler	Lun hybensuppe m/ flødeskum
Lørdag	6	Gullasch m/ kartoffelmos, rødbeder	Budding m/ kirsebærsovs
Søndag	7	Stegt kylling m/ skysovs, kartofler, salat m/ flødedressing	Citronfromage m/ pynt
Mandag	8	Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat, sennep, ketchup	Jordbærgrød m/ fløde
Tirsdag	9	Skinkeschnitzel m/ bearnaisesovs, kartofler, ærter	Frugtcocktail m/ råcreme
Onsdag	10	Stegt fisk m/ persillesovs, kartofler, gulerodsråkost	Rabarber trifli m/ flødeskum
Torsdag	11	Kødsovs m/ pasta, blomkålssalat	Gulerodssuppe
Fredag	12	Grøntsagsfrikadeller m/ flødestuvet gulerod, kartofler	Æblesuppe m/ tvebakker
Lørdag	13	Kyllingebryst i tomatsovs, løse ris, bønner	Vanilje & chokoladeis m/ vafler
Søndag	14	Flækesteg m/ skysovs, kartofler, rødkål	Baileyfromage m/ pynt
Mandag	15	Paneret krebnet m/ stuvet grøntsager, kartofler	Solbær-æblegrød m/ fløde
Tirsdag	16	Stegt fisk m/ dild, lys løgsovs, kartofler, rødbederåkost	Abrikosris
Onsdag	17	Gryderet m/ kikærter, peberfrugt, champignon, kartofler, asier	Lun rabarbersuppe m/ vaniljecreme
Torsdag	18	Lasagne m/ salat	Blomkålssuppe
Fredag	19	Knuste hjerter m/ kartoffelmos, rødbedesalat	Henkogt fersken & ananas m/ råcreme
Lørdag	20	Kalkunschnitzel m/ paprikasovs, ristede kartofler, agurkesalat	Pandekage m/ is, syltetøj
Søndag	21	Nakkesteg m/ timian, skysovs, kartofler, rødkål	Tiramisu
Mandag	22	Kødboller i karrysovs, løse ris, ærter	Blommegrød m/ fløde
Tirsdag	23	Paneret kotelet m/ champignonsovs, kartofler, bagte rødbeder	Pære Belle Helene m/ flødeskum (pære, is, chokoladesovs)
Onsdag	24	Fisk m/ hollandaisesovs, kartofler	Tomatsuppe m/nudler
Torsdag	25	Grøntsags æggekage m/ kold sovs	Hyldebærsuppe m/ æble, tvebakker
Fredag	26	Millionbøf m/ kartoffelmos, rødbederåkost	Ymerfromage m/ blåbærsovs
Lørdag	27	Sydhavskylling m/ løse ris, grøn salat	Æbletærte m/ flødeskum
Søndag	28	Skinke m/ flødekartofler, marineret gulerod	Pistaciefromage m/ pynt
Mandag	29	Kyllingefrikadeller m/ stuvet blomkål, kartofler, persilledrys	Rabarbergørød m/ fløde
Tirsdag	30	Irsk stuvning m/ rødbeder	Ærtesuppe m/ cremefraiche