

MENU FOR MARTS 2024 ÆLDREVENLIG

Fredag	1.	Dampet fisk m. kartofler, reje/aspargessauce, ærter/bønner/gulerod	Risengrød m. smør, kanel sukker
Lørdag	2.	Kalvefrikasse m. kartofler (<i>Kalvekød i tern, gulerod, ærter, selleri, persille</i>)	Nougatmousse m. skum
Søndag	3.	Rødvinsmarineret nakkesteg m. kartofler, rødvinsauce, smørstegte karotter/perleløg/bønner (<i>Nakke af gris</i>)	Pæretrefli
Mandag	4.	Fars m. cherrytomat, kartofler, tomatsauce, bagte løg (<i>Farsbrød af grise- og kalvekød m. tomat, peberrod, persille svøbt i bacon</i>)	Cremesuppe m. cornflakes
Tirsdag	5.	Kinesisk gryderet m. ris, ærter (<i>Kyllingekød i strimler, karry, kokosmælk, ananas, bambusskud, peberfrugt, mangochutney</i>)	Hyldeblomst-limemousse m. skum
Onsdag	6.	Stegt medister m. kartofler. blomkål/bønner/gulerod, skysauce, agurkesalat (<i>Fars af grisekød</i>)	Is med vafler
Torsdag	7.	Stegt fisk m. kartofler, lemonsauce, spidskålssalat m. edamamebønner	Tomatsuppe m. brød
Fredag	8.	Italiensk kødsauce m. pasta, majs/ærter (<i>Hakket oksekød, tomat, løg, gulerod, rød peberfrugt, basilikum, timian, hvidløg</i>)	Skovbær cheesecake (<i>Bund af kiks, chokolade m. mascarponecreme og sylt. skovbær på toppen</i>)
Lørdag	9.	Husarsteg m. kartofler, skysauce, stegte bønner/tomat/perleløg/karotter (<i>Nakkesteg af gris m. fyld af svampe</i>)	Solbærsuppe m. skum
Søndag	10.	Sprængt kylling m. kartofler, aspargessauce, gulerodsmix/broccoli	Hindbærfromage m. skum og chokolade
Mandag	11.	Wienerpølser m. varm kartoffelsalat, sennep	Rødgrød m. fløde
Tirsdag	12.	Stegt lever m. bløde løg, m. kartofler, skysauce, rosenkål (<i>Skiver af kalvelever</i>)	Abrikosfromage m. skum
Onsdag	13.	Fiskefrikadeller m. kartofler, remouladesauce, ærter/majs/gulerod/bønner	Pandekager m. syltetøj
Torsdag	14.	Farsskinke m. kartofler, ravigottesauce, bønner/broccoli/gulerodsmix (<i>Farsbrød af grise- og kalvekød m. skinketern, løg, smurt m. sennep og drysset m. rasp</i>)	Blommegrød m. fløde
Fredag	15.	Biksemad m. rugbrød og rødbeder (<i>Tern af stegt grisekød, kartofler, løg, engelsksauce, worchestersauce</i>)	Rubensteiner ala Hvissinge (<i>Makroner, hindbær, rom-rosinmousse</i>)

MENU FOR MARTS 2024 ÆLDREVENLIG

Lørdag	16.	Boeuf Bourguignon m. mos, romanesco/blomkål/broccoli (Oksekød i strimler, champignon, gulerod, rødvin, timian)	Tyttebærris (Kold risengrød rørt m. syltede tyttebær og flødeskum)
Søndag	17.	Hamburgerryg m. kartofler, bearnaisesauce, blomkål/ærter	Vaniljemousse m. chokolade
Mandag	18.	Skanke i flødesauce m. jordskokker, kartofler, gulerødder (Skankeklumper af gris)	Varm æblesuppe m. vaniljeskum
Tirsdag	19.	Forloren hare, kartofler, skysauce, stegte æbler og rødløg (Farsbrød af grise- og kalvekød m. med bacon)	Jordbærgrød m. mælk
Onsdag	20.	Bøf Lindstrøm m. kartofler, løgsauce, ærter (Hakket okse- og grisekød, rørt m. rødbede, kapers)	Pærer m. chokoladeskum
Torsdag	21.	Kalvesteg m. skysauce, kartofler, bønner og syltet tyttebær	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Fredag	22.	KrebINET m. stuede ærter og gulerødder, kartofler (Hakket kalv- og grisekød vendt i rasp)	Vaniljebudding m. saftsauce
Lørdag	23.	Laks m. kartofler, hollandaise, grøntsagssymfoni	Stikkelsbærkage (Makroner, æblekagerasp, skikkelbærgrød, flødeskum)
Søndag	24.	Honningmarineret kam m. kartofler, baconflødesauce, bønner (Kam af gris)	Appelsinfromage m. skum
Mandag	25.	Skipperlabskovs m. rodfrugter, rugbrød (Oksekød i tern m. kartoffeltern, løg, rodfrugter, purløg)	Tivolifromage (Flødefromage m. cocktailbær, chokolade, hasselnødder)
Tirsdag	26.	Italienske kødboller m. tomatsauce, pastaskruer, broccoli (Kødboller af grise- og kalvekød m. løg, hvidløg, krydderurter)	Blomme-æblesmuldreke m. vanilje cremefraiche
Onsdag	27.	Urtemarineret kalkunsnitsel m. flødekartofler, gulerødder/broccoli	Frisk frugt
Torsdag Skærtorsdag	28.	Forlorent vildsvin, stuvet spinat, kartofler, karotter (Røget kam af gris m. ridset spæk)	Brombærdrøm (Ladyfingers, brombærmarmelade, mascarponecreme, cacao)
Fredag Langfredag	29.	Lammesteg m. hvidløg og rosmarin, skysauce, kartofler, bagte gulerødder/selleri/bønner	Panna cotta m. eksotisk frugtsauce (Italiensk inspireret budding)
Lørdag	30.	Frikadeller m. stuvet blomkål, kartofler (Fars af grise- og kalvekød m. løg)	Choko-orangemousse m. skum
Søndag Påskedag	31.	Hønsefrikasse m. kartofler (Gryderet m. hønsekød i tern, karotter, ærter, selleri)	Flødeand m. kirsebærsauce

MENU FOR MARTS 2024 ÆLDREVENLIG