

MENU FOR APRIL 2023 ÆLDREVENLIG

Mandag 2. påskedag	1.	Rullesteg m. persille, skysauce, kartofler, bagte gulerødder <i>(Rullet bryst af gris m. persille)</i>	Rabarbertærte
Tirsdag	2.	Gryderet Espagnole, ris, bønner <i>(Gryderet m. svinekød, tomat, peberfrugt, løg)</i>	Is m. marengskys
Onsdag	3.	Stegt fisk m. kartofler, persillesauce, gulerod/broccoli/bønner	Frugtsalat, honningfløde
Torsdag	4.	Herregårdsbøf m. bløde løg, bearnaise, kartofler, ærter	Hindbærkoldskål m. kammerjunker
Fredag	5.	Lasagne, spidskålssalat, brød <i>(Af hakket oksekød, peberfrugt, gulerod, tomat)</i>	Abrikosgrød m. mælk
Lørdag	6.	Oksegryde m. svampe, kartofler, broccolisalat <i>(Oksekød i tern m. svampe, rødløg, bacon, timian/ broccolisalat m. bacon, rødløg, solsikkekerner i mayonnaisedressing)</i>	Frisk frugt
Søndag	7.	Nakke ala Hvissinge m. kartofler, svampesauce, smørbagt gulerod/selleri med valnødder <i>(Nakkesteg af gris marineret i krydderurter)</i>	Kirsebærdessert <i>(Makroner, sherry, kirsebær, yoghurtcreme m. lime)</i>
Mandag	8.	Tryllefars m. kartofler, papriganosauce, bagte løg <i>(Farsbrød af grise- og oksekød m. peberfrugt, krydderurter, svøbt i bacon)</i>	Cremesuppe m. cornflakes
Tirsdag	9.	Argentinsk bixsemad m. rødbeder, rugbrød <i>(Hakket oksekød m. kartofler, hvidkål, gulerødder, worchestersauce)</i>	Baileysfromage m. skum
Onsdag	10.	Boller i karry m. ris, broccoli <i>(Af hakket grise- og kalvekød)</i>	Fuglereder m. frugt og skum <i>(Marengs, henkogt frugt, flødeskum)</i>
Torsdag	11.	Stegt fisk m. topping m. citronsauc, kartofler, gulerodsråkost m. ananas, rosin, persille	Mango-passionsfrugt cheesecake
Fredag	12.	Krebinet m. flødeostesauce, kartofler, grøntblanding <i>(Af grise- og kalvefars vendt i rasp)</i>	Cappuchinomousse m. skum <i>(Mousse m. chokolade og kaffesmag)</i>
Lørdag	13.	Tarteletter m. høns i asparges, grønt	Ananasfromage m. skum
Søndag	14.	Gullash m. kartoffelmos, broccoli <i>(Gryderet m. oksekød, gulerødder, tomat, løg, paprika)</i>	Tiramisu <i>(Ladyfingers, kaffe, mascarponecreme, cacao)</i>
Mandag	15.	Flækesteg m. kartofler, skysauce, rødkål	Blandet frugtgrød m. fløde

MENU FOR APRIL 2023 ÆLDREVENLIG

Tirsdag	16.	Italiensk kødsauce m. pastaskruer, majs <i>(Hakket oksekød m. løg, peberfrugt, gulerødder, krydderurter, hvidløg, chili)</i>	Muldvarpeskud <i>(Sveskegrød, vaniljecreme m. ristet rugbrød og chokolade)</i>
Onsdag	17.	Farseret porre m. persillesauce, kartofler, gulerødder <i>(Fars af grise- og oksekød med porrefyld)</i>	Pandekager m. brombærskum
Torsdag	18.	Dampet fisk m. hummersauce, kartofler, råkost m. spidskål, grønkål, hasselnød	Kærnemælkskoldskål m. kammerjunker
Fredag	19.	Kyllingegryde m. fløde, bacon, svampe, kartofler, broccoli/karotter <i>(Kyllingeinderfileter i flødesauce)</i>	Is m. marengs
Lørdag	20.	Frikadeller m. kartofler, stuv. spinat, karotter <i>(Fars af grise- og kalvekød, løg)</i>	Rabarbergrød m. mælk
Søndag	21.	Kogt oksetykkam m. kartofler, sur-sødsauce, romaneskokål/blomkål/gulerod	Panna cotta m. hindbærsauce
Mandag	22.	Simregryde m. stegte æbler og porre, kartofler <i>(Nakkefilet af gris i tern, jordskokker, selleri, æblesaft. Pyntet m. stegte æbler og porrer)</i>	Frisk frugt
Tirsdag	23.	Barbequemar. nakkesteg m. stegte kartofler, flødesauce, coleslaw <i>(Barbecuemarineret nakke af gris)</i>	Kold kirsebærsuppe m. vaniljecremefraiche
Onsdag	24.	Fiskefrikadeller m. kartofler, smørsauce, broccoli/bønner/gulerod	Jordbærgrød m. mælk
Torsdag	25.	Benløse fugle m. kartofler, skysauce, kålsalat m. gulerod og persille <i>(Skankeklumper af gris m. svesker, æbler)</i>	Karamelrand m. skum
Fredag	26.	Kyllingbryst m. portvinssky, kartofler, gulerod/selleri/rødløg	Ananasshake m. müsli
Lørdag	27.	Kalvegullasch m. kartofler, romaneskokål, surt <i>(Kalvekød i tern, flødeost, gulerødder, hvidvin)</i>	Abrikosris <i>(Kold risengrød rørt m. abrikosmarmelade og flødeskum)</i>
Søndag	28.	Hamburgerryg m. aspargessauce, kartofler, blomkålsblanding	Henkogt fersken m. vaniljecreme og chokolade
Mandag	29.	Kogt torsk i sennepssauce, kartofler, karotter/bønner	Æblekage
Tirsdag	30.	Røget nakke m. kartofler, helbladet stuvet spinat, gulerødder <i>(Nakke af gris)</i>	Ymerfromage m. blåbærsauce