



Madplan for november

Dato	Hovedret	Biret
Torsdag d. 1.	Kødsovs m. kartoffelmos og græskar	Frugtgrød
Fredag d. 2. 🇩🇰	Gule ærter m. flæsk og medisterpølse	
Lørdag d. 3.	Fiskefilet m. persillesovs, kartofler og gulerødder	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Søndag d. 4.	Kyllingekoteletter m. skysovs, kartofler og agurkesalat	Pæretrifli
Mandag d. 5.	Bygggrød m. sukker og saftevand	Æbleflæsk m. rugbrød
Tirsdag d. 6.	Svampesuppe	Hawaiiifrikadeller m. karrysovs, ris og råkostsalat
Onsdag d. 7.	Kalvehjerter i flødesovs med kartoffelmos og rødbeder	Pandekager m. syltetøj
Torsdag d. 8.	Risengrød m. kanelukker, smør og saftevand	Tarteletter m. skinke/persille/ærter/gulerødder
Fredag d. 9. Spis sammen	Andelår, - og bryst med brunede kartofler, rødkål, franske kartofler og skysovs	Ris a´la´mande m. kirsebærsovs
Lørdag d. 10.	Farserede porre med hvid sovs, kartofler og blomkål	Ferskner m. vaniljecreme
Søndag d. 11.	Mørbradbøffer m. løg/champignon, kartofler og asier	Citronfromage
Mandag d.12. 🇩🇰	Oksekødssuppe	Peberrodskød
Tirsdag d. 13.	Paneret flæsk m. persillesovs, kartofler og rosenkål	Æblesuppe m. tvebakker
Onsdag d. 14.	Dampede fiskeruller m. laksemousse, kartofler og grønsagssovs	Jordbærgrød
Torsdag d. 15.	Kartoffel/porresuppe m. bacontern	Gratin m. rugbrød



Madplan for november



Fredag d. 16.	Brunkål m. nakkefilet, kartofler, sennep og rødbeder	Ylletdessert
Lørdag d. 17.	Kalkungryde m. ris og broccoli	Pære med chokoladesovs
Søndag d. 18. 🇩🇰	Frikadeller m. flødekartofler og blomkål	Ymerfromage m. jordbærsovs
Mandag d. 19.	Biksemad m. engelsk sauce, spejlæg og rødbeder	Bagt æble m. kanelremonce og creme
Tirsdag d. 20.	Pølser m. varm kartoffelsalat, sennep og ketchup	Gul budding m. kirsebærsovs
Onsdag d. 21. 🇩🇰	Oksekødssuppe	Peberrodskød
Torsdag d. 22.	Karbonader m. stuede ærter/ gulerødder og kartofler	Abrikossuppe med kammejunkere
Fredag d. 23.	Paneret kyllingefilet m. ovnkartofler, bearnaisesovs og bagte rodfrugter	Tropisk frugtcocktail med råcreme
Lørdag d. 24.	Fyldt fisk m. citronsovs, kartofler og ærter	Frugtgrød
Søndag d. 25.	Kalvefrikasse m. kartofler	Sherryfromage
Mandag d. 26.	Medisterpølse m. stuede hvidkål, drueagurker og kartofler	Hyldebærsuppe m. Tvebakker
Tirsdag d. 27.	Nakkekoteletter m. ris, paprikasovs og majs	Æblegrød
Onsdag d. 28.	Julefrokost med Venneforeningen	
Torsdag d. 29.	Sylte m. stuede kartofler, kartofler, sennep og rødbeder	Rarbarbersuppe m. kammerjunkere
Fredag d. 30.	Grønkalssuppe m. flæsk/ medister og sennep	

Ret til ændringer forbeholdes

