



Egegårdens menuplan – Februar 2020

Dato	Ugedag	Hovedret
1	Lørdag	Kyllingebryst i fad med svampesovs, julienneblanding og løse ris Vaniljeis med vafler
2	Søndag	Skinkeschnitzel serveret med pyntet citron, skysovs, blomkål og kartofler Chokolademousse med flødeskum
3	Mandag	Skipperlabskovs med persille, rødbeder, smør og rugbrød Henkogt pære med karamelskum
4	Tirsdag	Croissant med hønsesalat Dampet laks serveret med citronsovs, broccoli og kartofler
5	Onsdag	Frikadeller serveret med skysauce, rødkål og kartofler Blommegrød med fløde
6	Torsdag	Lasagne serveret med blandet salat Mangodessert med chokolade pynt
7	Fredag	Juliennesuppe med flutes Sprængt nakkefilet serveret med aspargessovs, bønner og kartofler
8	Lørdag	Wienerpølser serveret med varm kartoffelsalat, ketchup, sennep og ærter Hyldebærsuppe med tvebakker
9	Søndag	Gammeldags oksesteg serveret med skysauce, tyttebær, broccoliblanding og kartofler Svesketrifli med flødeskum
10	Mandag	Kalvefrikasse serveret med kartofler Blåbægrød med fløde
11	Tirsdag	Aspargessuppe Forloren hare serveret med vildtsauce, ribsgeleé, blomkål og kartofler
12	Onsdag	Fyldt fiskefilet med rejer serveret med reje/aspargessovs, gulerodsråkost og kartofler Chokoladebudding med flødeskum
13	Torsdag	Rismelsgrød med kanelsukker, smør og saftvand Nakkesteg serveret med skysovs, grill sauteret grøntsager og kartofler
14	Fredag	Røget laks med slikasparges og flutes Krebinet serveret med stuede hvidkål og kartofler
15	Lørdag	Stegt kylling serveret med skysovs, bønner og kartofler Aliancegrød med fløde
16	Søndag	Mørbradbøffer i fad med cocktailpølser serveret med kartoffelmos og drueagurk Frugtterne med flødeskum
17	Mandag	Blomkålssuppe Hvidkålsrouletter serveret med skysovs, julienneblanding og kartofler
18	Tirsdag	Gule ærter serveret med flæsk og pølse, rugbrød, rødbeder og sennep Pandekager med sukker og syltetøj
19	Onsdag	Bøf Bourgogne serveret med asier og kartoffelmos Hindbægrød med fløde
20	Torsdag	Frikadeller serveret med Stuvet ærter og gulerødder, kartofler Abrikossuppe med flødeskum



Dato	Ugedag	Hovedret
21	Fredag	Dampet fisk på spinat serveret med bechamelsovs og kartofler Chokoladeis med vafler
22	Lørdag	Hakkebøf serveret med bløde løg, Whiskysovs, rødbede og kartofler Henkogt fresken med råcreme
23	Søndag	Flæskesteg serveret med rødkål, skysauce og kartofler Ananasfromagemed flødetop
24	Mandag	Broccolisuppe Stegt fiskefilet serveret med persillesovs, blomkålsblanding og kartofler
25	Tirsdag	Kødboller i karrysovs serveret med løse ris og broccoli Æblekage med flødeskum og gele
26	Onsdag	Millionbøf serveret med kartoffelmos og drueagurk Skovbægrød med fløde
27	Torsdag	Tunmousse med citron og flutes Kyllingefrikadeller serveret med pikantsovs, bønner og kartofler
28	Fredag	Sprængt oksekød serveret med sur/sødsovs, julienneblanding, kartofler Rabarbersuppe med tvebakker
29	Lørdag	Kotelet i fad med champignonsovs serveret med gulerødder og kartofler Kærnemælkssuppe med rosiner

Køkkenet forbeholder sig ret til at ændre i menuplanen