



Egegårdens menuplan – januar 2020

Dato	Ugedag	Hovedret
1	Onsdag	Dampet torsk serveret med sennepssovs, hakkede rødbeder, hakket æg, broccoli og kartofler Mazarintærte med vaniljecreme
2	Torsdag	Krebinetter serveret med stuvet blomkål og kartofler Æblegrød med fløde
3	Fredag	Biksemad serveret med spejlæg, rødbeder og rugbrød Vaniljebudding med kirsebærsovs
4	Lørdag	Wienerpølser serveret med varm kartoffelsalat, ketchup, sennep og bønner Jordbæris med vafler
5	Søndag	Stegt kylling serveret med skysovs, agurkesalat og kartofler Nougatmousse med flødeskum
6	Mandag	Stegt lever serveret med bløde løg, skysovs, asier og kartofler Hybensuppe med vaniljeis
7	Tirsdag	Gullasch serveret med kartoffelmos og drueagurk Stikkelsbærgrød med fløde
8	Onsdag	Risengrød med kanelukker, smør og saft Stegt medisterpølse serveret med skysovs, rødkål og kartofler
9	Torsdag	Minestrone suppe med flute Laks i fad med hummersovs, grøntsagssymfoni og kartofler
10	Fredag	Frikadeller serveret med Italienske flødekartofler og ærter Ymerfromage med hindbærsovs
11	Lørdag	Karrygryderet med kalkun og ananas serveret med løse ris og ristet kokos "Forlorent spejlæg" med råcreme
12	Søndag	Gammeldags kalvesteg serveret med skysovs, bønner og kartofler Abrikostrifli med flødeskum
13	Mandag	Porresuppe Forloren hare serveret med vildtsovs, ribsgele, gulerødder og kartofler
14	Tirsdag	Stegt flæsk serveret med persillesovs, broccoliblanding og kartofler Rødgrød med fløde
15	Onsdag	Kødsovs med pastaskruer og blandet salat Pandekager med syltetøj og sukker
16	Torsdag	Røget laks med slikasparges og flutes Kogt hamburgerryg serveret med stuvet spinat og brun kartofler
17	Fredag	Fiskefrikadeller serveret med tomatsovs, ærter og kartofler Hyldebær suppe med tvebakker
18	Lørdag	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysovs, rødbeder og kartofler Rabarbergrød med fløde
19	Søndag	Ribbensteg serveret med skysovs, rødkål og kartofler Fløderand med kirsebærsovs
20	Mandag	Koteletter i fad med tomatsovs serveret med løse ris og blomkålsblanding Frugtsalat med digestive



Dato	Ugedag	Hovedret
21	Tirsdag	Tomatsuppe med nudler Dampet fisk på juliennegrønt serveret med hollandaisesovs og kartofler
22	Onsdag	Gule ærter serveret med røget flæsk og kogt medisterpølse, sennep, rødbeder og rugbrød Solbægrød med fløde
23	Torsdag	Frikadeller serveret med rødkål, skysovs og kartofler Kærnemælkssuppe med rosiner
24	Fredag	Paprikagryde serveret med drueagurk og kartoffelmos Henkogt ananas med råcreme
25	Lørdag	Kogt kylling serveret med aspargessovs, ærter og kartofler Bagt æblekage med flødeskum
26	Søndag	Peber og ramsløg marineret kamsteg serveret med flødekartofler og julienneblanding Citronfromage med flødetop
27	Mandag	Stegt fisk serveret med persillesovs, citron, broccoliblanding og kartofler Brombærsuppe med tvebakker
28	Tirsdag	Mannagrød med kanelsukker, smør og saft Paneret kotelet serveret med stuvet rosenkål og kartofler
29	Onsdag	Kødboller i karrysovs serveret med løse ris og bønner Jordbægrød med fløde
30	Torsdag	Tunmousse med dild, citron og flutes Bøf stroganoff serveret med drueagurk og kartoffelmos
31	Fredag	Klar suppe med boller og urter Kogt okse serveret med sur/sødsovs, ærter og kartofler

Køkkenet forbeholder sig ret til at ændre i menuplanen