



## Egegårdens menuplan – Marts 2020

Dato	Ugedag	Menu
1	Søndag	Forlorne benløse fugle serveret med bacon skysovs, asier, blomkål og kartofler Nougatmousse med flødeskum
2	Mandag	Risengrød med smør, kanelsukker og saftevand Krebinet serveret med skysovs, grønsagsblanding og kartofler
3	Tirsdag	Tomatsuppe med nudler Dampet torsk serveret med sennepssovs, ærter og kartofler
4	Onsdag	Lammefrikasse serveret med persille og kartofler Rødgrød med fløde
5	Torsdag	Røget laks med slik asparges og flutes Frikadeller serveret med skysovs, rødkål og kartofler
6	Fredag	Kogt hamburgerryg serveret med stuvet spinat og kartofler Henkogt ananas med råcreme
7	Lørdag	Kylling i eksotisk karrysovs serveret med kokosflager og løse ris Bagt æblekage med flødeskum
8	Søndag	Gammeldags kalvesteg serveret med skysauce, bønner, tyttebær og kartofler Fløderand med kirsebærsovs
9	Mandag	Gryderet med cocktailpølser serveret med kartoffelmos og asier Jordbæris med vafler
10	Tirsdag	Nakkesteg serveret med hvidløgssovs, ovnbagte gulerod og rösti kartofler Porresuppe
11	Onsdag	Fiskefrikadeller serveret med persillesovs, julienneblanding, citron og kartofler Solbægrød med fløde
12	Torsdag	Forloren hare serveret med vildtsauce, ribsgelé, ærter og kartofler Mannagrød med smør, kanelsukker og saftevand
13	Fredag	Biksemad serveret med spejlæg, rødbeder og rugbrød Frugtsalat med kiks
14	Lørdag	Kødsovs med pastaskruer og blandet salat Blåbærsuppe med tvebakker
15	Søndag	Honning marineret skinkesteg serveret med flødekartofler og broccoli Rabarbertrifli med flødeskum
16	Mandag	Kartoffelsuppe med bacon Stegt medisterpølse serveret med skysovs, rødkål og kartofler
17	Tirsdag	Stegt flæsk serveret med persillesovs, gulerødder og kartofler Æblegrød med fløde
18	Onsdag	Gullasch serveret med agurkesalat og kartoffelmos Vaniljebudding med kirsebærsovs
19	Torsdag	Kødboller i karrysovs serveret med grønsagsblanding og løse ris Henkogt fersken med råcreme
20	Fredag	Dampet fisk på grøntsagsbund serveret med hollandaisesovs og kartofler Hyldebærsuppe med tvebakker



Dato	Ugedag	Menu
21	100 år fødselsdag Lørdag	Marineret kamben serveret med bagt kartoffel, persillesmør og broccoli Islagkage med vafler
22	Søndag	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysovs, drueagurk og kartofler Jordbærgrød med fløde
23	Mandag	Koteletter i fad med tomatsauce serveret med løse ris og bønner Mangodessert med chokoladepynt
24	Tirsdag	Tunmousse med citron, dild og flutes Frikadeller serveret med stuvet blomkål og kartofler
25	Onsdag	Klar suppe med boller og urter Kogt kalvekød serveret med peberrodssauce, gulerødder og kartofler
26	Torsdag	Paprikagryde serveret med kartoffelmos og drueagurk Ymerfromage med hyldeblomstsaft og råsyltede blåbær
27	Fredag	Gule ærter serveret med røget flæsk, kogt medisterpølse, rugbrød, sennep og rødbeder Pandekager med sukker og syltetøj
28	Lørdag	Meunier stegt ising serveret med citronsovs, grønsagsblanding og kartofler Stikkelsbærgrød med fløde
29	Søndag	Ribbensteg serveret med skysauce, rødkål og kartofler Appelsinfromage med flødeskum
30	Mandag	Bøfstroganoff serveret med drueagurk og kartoffelmos Hybensuppe med vaniljeis
31	Tirsdag	Kærnemælkssuppe med rosiner Paneret kotelet serveret med champignonsovs, ærter og kartofler

**Køkkenet forbeholder sig ret til at ændre i menuplanen**