

Februar menuplan 2020

Dato	Ugedag	Menu
1	Lørdag	Kalkungryde med kartofler og årstidens grønt Nøddetærte
2	Søndag	Flæskesteg med kartofler, skysovs og rødkål Jordbærfromage
3	Mandag	Krebinetter med kartofler og stuvet ærter og gulerod Hybensuppe med flødeskum
4	Tirsdag	Porresuppe med ristet bacon Torsk med bagte kartofler, peberfrugtsovs og årstidens grønt
5	Onsdag	Amerikansk farsbrød med kartofler skysovs og årstidens grønt Vanilje budding med brombærsovs
6	Torsdag	Paneret kamkoteletter med kartofler, fløde champignonsovs og asier Stikkelsbærgrød med fløde
7	Fredag	Øl braiseret svinekæber med skysovs, kartofler og haricot vert Nougatmousse
8	Lørdag	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder "Spejlæg" med makron flødeskum
9	Søndag	Kalvesteg som vildt med flødekartofler og årstidens grønt Appelsinfromage
10	Mandag	Brunkål med sprængt nakke, rugbrød og sennep Frugtsalat med råcreme
11	Tirsdag	Tunmousse med brød Boller i karry med ris og mango chutney
12	Onsdag	Gullash med kartoffelmos og årstidens råkost Jordbærgrød med fløde
13	Torsdag	Tomatsuppe Dampet laks med kartofler, hollandaisesovs og årstidens grønt
14	Fredag	Skipperlabskovs med rugbrød, rødbeder og persille Ost med kiks og frugt

Februar menuplan 2020

Dato	Ugedag	Menu
15	Lørdag	Kogt kylling med kartofler, aspargessovs og årstidens grøntsager Bagt æblekage med flødeskum
16	Søndag	Nakkesteg med stegte kartofler, skysovs og årstidens salat Kvark lagkage
17	Mandag	Hakkebøf med bløde løg, båd kartofler, skysovs og rødbeder Syltede pære med flødeskum
18	Tirsdag	Hvidkålsrouletter med kartofler, skysovs og årstidens grønt Abrikostrifli
19	Onsdag	Klarsuppe med fyld Kogt oksebryst med kartofler, peberrodsovs og årstidens grønt
20	Torsdag	Stegt lever med løg ,kartofler, skysovs og asier Hindbærgrød med fløde
21	Fredag	Frikadeller med kartofler, persillesovs og årstidens grønt Hjemmelavet is med vafler
22	Lørdag	Risengrød med kanelukker og smør Fiskefilet med kartofler, remouladesovs og årstidens råkost
23	Søndag	Gammeldags kylling med , stegte kartofler, skysovs og agurkesalat Fløderand
24	Mandag	Koteletter med bacon, kartofler, tomatsovs og ristede svampe Ferskner med flødeskum
25	Tirsdag	Glaseret skinke med brunede kartofler og grønlangkål Tyttebærris
26	Onsdag	Stegt laks med kartofler, hollandaisesovs og årstidens grønt Tiramisu
27	Torsdag	Møllegårdens gryderet med kartofler og årstidens grønt Pandekage med syltetøj
28	Fredag	Pikantfarsbrød med kartofler, skysovs og årstidens grønt Æblegrød med fløde
29	Lørdag	Lasagne med årstidens råkost Ost med kiks og frugt