

# Januar menuplan 2020

Dato	Ugedag	Menu
1	Onsdag	Kogt torsk med kartofler, sennepssovs, hakket æg og rødbeder i tern Pavola med flødeskum og frisk frugt
2	Torsdag	Irsk stuvning med rugbrød og rødbeder Kirsebær grød med fløde
3	Fredag	Frikadeller med kartofler, skysovs og årstidens grønt Nougat is med vafler
4	Lørdag	Coq au vin med kartoffelmos og haricot vert Ostekage
5	Søndag	Lam i fad med kartofler og årstidens grønt Jordbærfromage
6	Mandag	Hakke bøf med løg, kartofler, skysovs og rødbeder Æblegrød med fløde
7	Tirsdag	Klar suppe med fyld Kogt spr. Kam med kartofler, aspargessovs og årstidens grønt
8	Onsdag	Tortilla med pikant ost og røget laks Benløsefugle med kartofler, skysovs og årstidens grønt
9	Torsdag	Koteletter i fad med ris, tomatsovs og ristet svampe Pandekager med syltetøj
10	Fredag	Kalkunfrikadeller med kartofler, whisky sovs og agurkesalat Ymerdessert med grove chokolade stykker
11	Lørdag	Stegt laks med flødekartofler og årstidens grønt Chokoladecake med cremefraiche
12	Søndag	Farseret ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål Appelsinfromage
13	Mandag	Krebinner med kartofler og stuvet blomkål Figner med makronskum
14	Tirsdag	Kogt kylling i karrysovs med kartofler og årstidens grønt Chokolademousse med flødeskum
15	Onsdag	Forloren hare med kartofler, vildtsovs og ribsgele Kærnemælkssuppe med rosiner

# Januar menuplan 2020

Dato	Ugedag	Menu
16	Torsdag	Bankekød med kartoffelmos og stegte rodfrugter Jordbærgrød med fløde
17	Fredag	Gulerodssuppe Dampet torsk med kartofler, citronsovs og årstidens grønt
18	Lørdag	Millionbøf med pasta og rødbede og årstidens salat Budding med brombærsovs
19	Søndag	Nakkesteg med stegte kartofler, rødvinssovs og drueagurker Islagkage
20	Mandag	Boller i karry med ris og årstidens grønt Hindbærgrød med fløde
21	Tirsdag	Pikantfars med kartofler, tomatsovs og årstidens råkost Risengrød med kanelukker og smør
22	Onsdag	Klar suppe med fyld Spr. oksebryst med kartofler, peberrodssovs og årstidens grønt
23	Torsdag	Glaseret skinke med brunede kartofler og stuede grønkål Frugtsalat med råcreme
24	Fredag	Dampet laks med kartofler, hollandaisesovs og årstidens salat Bagt æblekage med cremefraiche
25	Lørdag	Thai kylling med kartofler og mangochutney Æbleskiver med flormelis og syltetøj
26	Søndag	Svinekæber i fløde/æble sovs med kartofler Tyttebærris
27	Mandag	Gullasch med kartoffelmos og asier Pære med flødeskum
28	Tirsdag	Stegt kylling med bådkartofler, paprikasovs og årstidens grønt Ost med kiks og frugt
29	Onsdag	Gule ærter med røget nakke, rugbrød, sennep og rødbeder Dessert med græsk yoghurt
30	Torsdag	Frikadeller med kartofler og stuet hvidkål Ribs/solbærgrød med fløde
31	Fredag	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og årstidens grønt Abrikos trifli