

Menuplan for april måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Mandag	1	Kalkungryde med paprika og løse ris samt ærter	Kalkuntimbale med paprikasauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Tirsdag	2	Oksefrikadeller med krydderurtesauce, kartofler og bønnesalat	Farsgratin med krydderurtesauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Onsdag	3	Benløse fugle med skysauce, kartofler og agurkesalat	Røget skinketimbale med kartoffelmos, skysauce og agurkegele
Torsdag	4	Kartoffelsuppe med porre og bacon samt flutes	Kartoffelsuppe med blendet bacon samt flutes
Fredag	5	Røget medister med varm kartoffelsalat og ærter	Røget skinketimbale med kartoffelmos, sur sødsauce og ærtepure
Lørdag	6	Glaseret skinke med grønlangkål, carotter og kartofler Jordbærgrød med fløde	Skinkegratin med blendet grønlangkål, kartoffelmos og gulerodstimbale Jordbærgrød med piskefløde
Søndag	7	Dampet laks med hollandaisesauce, kartofler og grønne asparges Svesker i rom med råcreme	Laksegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og broccolitimbale Sveskegrød med råcreme
Mandag	8	Fiskefilet med remoulade, pommefritter og spidskålsskåll	Torskegratin med sennepssauce, grøntpure og kartoffelmos
Tirsdag	9	Krebnetter med stuvet ærter og gulerødder og kartofler med persille	Krebnetgratin med lyssauce, ærte og gulerodstimbale samt kartoffelmos
Onsdag	10	Gammeldags kylling med persille, kartofler, skysauce og agurkesalat	Kyllingetimbale med persillepesto, skysauce, kartoffelmos og agurkegele
Torsdag	11	Tillykke til Ole Schierbeck fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	12	Tillykke til John Andersen fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	13	Tillykke til Birthe Hansen fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Søndag	14	Kalvefrikasse med forårsgrøntsager og kartofler Rabarbergrød med piskefløde	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og majstimbale Rabarbergrød med piskefløde

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Mandag	15	Boller i karry med løse ris og gulerødder	Kødbollegratin med karrysauce, ristimbale og gulerodstimbale
Tirsdag	16	PÅSKEFROKOST	PÅSKEFROKOST
Onsdag	17	Tillykke til Marie Petersen fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Skærtorsdag	18	Koteletter i fad med tomat, løse ris og ærter Islagkager	Kalvegratin med tomatsauce, kartoffelmos og ærtegratin Islagkager
Langfredag	19	Gryderet med cocktailpølser, kartoffelmos og broccoli Ymerfromage med jordbærsauce	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbaler Ymerfromage med jordbærsauce
Lørdag	20	Kogt torsk med sennepssauce, kartofler, kogte æg og rødbeder Chokolademousse med flødeskum	Dampet torskegratin med sennepssauce, kartoffelmos og rødbedegele Chokolademousse med flødeskum
Påskedag	21	Mørbradbøf med bløde løg, skysauce, kartofler og grillede bønner Abrikostrifli	Mørbradgratin med bløde løg, skysauce, kartoffelmos og bønnegratin Abrikosgrød med råcreme
2. Påskedag	22	Lammekølle, skysauce, kartofler, mint gele og stegte tomater Pærer belle Helene	Lammetimbale med skysauce, kartoffelmos og tomatgele og mint gele
Tirsdag	23	Hakkebøf med bløde løg, bearnaisesauce, kartofler og ærter	Bøftimbale med bearnaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Onsdag	24	Asiatisk karrygryde med kalkun, løse ris og broccoli	Kyllingetern med paprikasauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Torsdag	25	Svensk pølseret med purløg og rugbrød	Pølsegratin med tomatsauce, kartoffelmos og purløgspesto
Fredag	26	Tillykke til Jette Olsson fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	27	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder Hyldebær suppe med flødeskum	Millionbøf med kartoffelmos og rødbedegele Hyldebær suppe med flødeskum
Søndag	28	Kyllingebryst med svampesauce, kartofler og bønner Citronfromage med flødeskum	Kyllingegratin, siet svampesauce, kartoffelmos og Citronfromage med flødeskum
Mandag	29	Tillykke til Gudrun Nyeland fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Tirsdag	30	Hjerter i flødesauce, kartoffelmos og surt	Hjertegratin med flødesauce, kartoffelmos og blendet asier