

Menuplan for december måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Torsdag	1	Tillykke til Hugo Arnold Nielsen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	2	Risengrød med kanelsukker og smørklat	Risengrød med kanelsukker og smørklat
Lørdag	3	Oksebryst med peberrodssauce, kartofler og bønner Skovbærgrød med fløde	Oksetimbale med peberrodssauce, kartoffelmos og bønnetimbale Skovbærgrød med fløde
Søndag	4	Paprikagryde med cocktail pølser og rodfrugtmos Abrikosdessert	Skinketimbale med paprikasauce, kartoffelmos og broccolitimbale Abrikosdessert
Mandag	5	Rullesteg med svesker, skysauce og kartofler samt asier	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og pureret asier
Tirsdag	6	Tillykke til Ruth Hultgren fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Onsdag	7	Medisterpølse med skysauce, kartofler og rødkål	Pølsetimbale med skysauce, kartoffelmos og pureret rødkål
Torsdag	8	Svampegyryde med kartoffelmos og bagte rødbeder	Pureret svampegyryde med kartoffelmos og pureret bagte rødbeder
Fredag	9	Stegte sild med løgsauce, kartofler og broccoli	Fiskefarsbrød med løgsauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Lørdag	10	Kartoffelsuppe med bacontern og flutes Muldvarpeskud med rugbrød	Kartoffelsuppe med pureret bacontern og flutes Muldvarpeskud med rugbrød
Søndag	11	Coq au vin med kartoffelmos Ris a la mande med kirsebærsauce	Kyllingetimbale med rødvinssauce, kartoffelmos og bønnetimbale Ris a la mande med kirsebærsauce
Mandag	12	Gule ærter med sprængt flæsk	Gule ærter med røget skinketimbale
Tirsdag	13	Blomkålsgratin med smørsauce, rugbrød og ærter	Blomkålsgratin med smørsauce og kartoffelmos
Onsdag	14	Krebnet med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler med persille	Farstimbale med siet sauce, kartoffelmos og ærte/gulerødstimbale
Torsdag	15	Spoleben med skysauce, kartofler og grønsagsblanding	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og majstimbale

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Fredag	16	Frikadeller med skysauce, kartofler og rødkål	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og pureret rødkål
Lørdag	17	Brændende kærlighed med rødbeder Abrikosgrød med fløde	Pureret bacon/løg med kartoffelmos og pureret rødbeder Abrikosgrød med fløde
Søndag	18	Hakkebøf med bløde løg, skysauce og kartofler samt ærter Pandekager med syltetøj	Oksetimbale med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbale Is
Mandag	19	Tarteletter med høns i asparges Hyldebærsuppe med æbletern og tvebakker	Kyllingetimbale med aspargessauce og kartoffelmos Hyldebærsuppe med æbletern
Tirsdag	20		Julefrokost
Onsdag	21	Risengrød med kanelsukker og smør	Risengrød med kanelsukker og smør
Torsdag	22	Tillykke til Kurt Berthelsen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	23	Tillykke til Else Sosniecki fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Juleaften	24	Flæskesteg og andesteg med skysauce, kartofler, brunede kartofler og rødkål Ris a la mande med kirsebærsauce	Andegratin med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål samt ribsgele Ris a la mande med kirsesauce
1. Juledag	25	Glaseret skinke med stuvet spinat, kartofler og gulerødder Rabarbertrifli	Røget skinketimbale med blendet stuvet spinat, kartoffelmos og gulerodstimbale Rabarbergrød med fløde
2. Juledag	26	Grillet laks med hollandaisesauce, kartofler og franske ærter Chokolademousse med flødeskum	Laksegratin med citronsauc, kartoffelmos og ærtetimbale Chokolademousse med flødeskum
Tirsdag	27	Paneret kylling med paprikasauce, stegte kartofler og bønner	Kyllingetimbale med paprikasauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Onsdag	28	Forloren hare med skysauce, kartofler og agurkesalat samt ribsgele	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og pureret agurker samt ribsgele
Torsdag	29	Gryderet med kartoffelmos og bagte rodfrugter	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og pureret rodfrugter
Fredag	30	Karry-fersken suppe med flutes	Karry-fersken suppe med flutes
Nytårsaften	31	Nytårstorsk med sennepssauce, kartofler og hakket æg, hakkede rødbede og baconern Romfromage med flødeskum	Torskegratin med sennepssauce, grøntpurre og kartoffelmos samt rødbedegele Romfromage med flødeskum