

November måned 2020

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Søndag	1	Dampet laks med hollandaisesauce, kartofler og stegte gulerødder Henkogte ferskner med flødeskum	Laksegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Ferskengele med flødeskum
Mandag	2	Tillykke til Peer Vesth fra Lyet Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Tirsdag	3	Sprængt kalkun med estragonsauce, kartofler og grøntsags blanding	Kyllingegratin med estragonsauce, kartoffelmos og broccolitimble
Onsdag	4	Tillykke til Alice Karoline Pihl fra Dalen. Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	5	Forloren hare med skysauce, kartofler og surt samt ribsgele	Farsgratin med skysauce, kartoffelmos og blendet surt samt ribsgele
Fredag	6	Kogt torsk med sennepssauce, kartofler og hakket æg og rødbedeterne	Fiskegratin med sennepssauce, kartoffelmos og hakket æg samt rødbedegle
Lørdag	7	Minestrone suppe med hjemmebagt flutes Svesketrifli	Legeret suppe med brød Svesketrifli
Søndag	8	Tillykke til Albert Holger Bindseil fra Lyet Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	9	Krebnet med stuvet ærter og gulerødder og kartofler med persille	Krebnetgratin med siet sauce, ærte og gulerodstimbaler samt kartoffelmos
Tirsdag	10	Mortens aften Andesteg med skysauce, kartofler, brun kartofler og rødkål samt ribsgele Æblekage med flødeskum	Andegratin med blendet svesker, skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål Æblegrød med flødeskum
Onsdag	11	Paneret sej med kaperssauce, kartofler og smørdampet gulerødder	Dampet sejgratin med blendet kaperssauce, kartoffelmos og grøntsagstimbale
Torsdag	12	Aspargessuppe med hjemmebagt brød Crumblekage med flødeskum	Aspargessuppe med hjemmebagt brød Crumblekage med flødeskum
Fredag	13	Tillykke til Gurli Hoffmann fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	14	Tillykke til Bent Olaf Svendsen fra Lyet Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Søndag	15	Kogt hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler samt gulerødder Ris a la mande med kirsebærsaube	Hamburgerryg gratin med blendet grønlangkål og kartoffelmos samt gulerodstimbale Ris a la mande med kirsebærsaube
Mandag	16	Stegt lever med bløde løg, skysauce og kartofler samt surt	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Tirsdag	17	Grøntsagsfrikadeller med krydderurtesauce, kartofler og bønner	Grøntsagsfrikadelletimbale med krydderurtesauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Onsdag	18	Boller i selleri med kartofler og persille	Kødbollegratin med blendet sellerisauce og kartoffelmos
Torsdag	19	Helstegt kylling med persille, skysauce og kartofler samt agurkesalat	Kyllingegratin med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Fredag	20	Fiskefrikadeller med hjemmelavet remoulade, kartofler og råkost	Fiskegratin med citronsaube, kartoffelmos og gulerodstimbale
Lørdag	21	Sprængt oksebryst med peberrodssaube, kartofler og rosenkål Jordbærgrød med piskefløde	Oksegratin med peberrodssaube, kartoffelmos og bønnetimbale Jordbærgrød med piskefløde
Søndag	22	Tillykke til Høgni Joensen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	23	Kylling i sur sød sauce med løse ris og broccoli	Kyllingegratin med siet sur sød sauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Tirsdag	24	Hjerter i flødesauce, kartoffelmos og surt	Millionbøf med kartoffelmos og rødbedegele
Onsdag	25	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerødder	Fiskegratin med persillesauce, kartoffelmos og grønnsagstimbale
Torsdag	26	Skinkefarsbrød med skysauce, kartofler og surt	Frikadellegratin med skysauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Fredag	27	Boller i karry med løse ris og ærter	Kødbollegratin med blendet karrysaube og kartoffelmos samt ærtetimbaler
Lørdag	28	Tillykke til Lillian Knudsen fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Søndag	29	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurkesalat Moccafromage med flødeskum	Kyllingegratin med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Moccafromage med flødeskum
Mandag	30	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Millionbøf med kartoffelmos og rødbedegele