

Menuplan for september måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Tirsdag	1	Hønsfrikasse med kartofler	Kyllingetimbale, siet sauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Onsdag	2	Fiskefilet med remoulade, kartofler og gulerødder	Fiskegratin med persillesauce, kartoffelmos og blandet gulerodstimbale
Torsdag	3	Frikadeller med skysauce, kartofler og rødkål	Frikadellegratin med skysauce, blendet rødkål og kartoffelmos
Fredag	4	Skipperlabskovs med smør, rødbeder og rugbrød	Kartoffelsuppe og gratinfranskbrød
Lørdag	5	Bøf Lindstrøm med skysauce, brasede kartofler og ærter Frugtsalat med råcreme	Bøfgratin med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Frugtgele med råcreme
Søndag	6	Nakkesteg med skysauce, kartofler og waldorffsalat samt tyttebærsyltetøj Appelsinfromage med flødeskum	Røget skinkegratin med skysauce, kartoffelmos og grønsagstimbale samt blendet tyttebær Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	7	Græskarsuppe med ristede blomkål og flutes	Græskarsuppe med blendet blomkål og franskbrødstimbale
Tirsdag	8	Kogt torsk med sennepssauce, kartofler og rødbeder samt hakket æg	Torskegratin med sennepssauce, grøntpurre og kartoffelmos samt rødbedegele
Onsdag	9	Krebinet med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler med persille	Krebinetimbale med kartoffelmos, siet sauce og ærte-gulerodstimbale
Torsdag	10	Tillykke til Ingrid Larsen fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	11	Stegt medister med skysauce, kartofler og rødkål	Frikadellegratin med skysauce, blendet rødkål og kartoffelmos
Lørdag	12	Tillykke til Bent Thelander Olsen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Søndag	13	Glaseret skinke med flødekartofler og ærter Rødgrød med piskefløde	Pølsegratin og siet sauce samt kartoffelmos og ærtetimbale Rødgrød med piskefløde
Mandag	14	Tarteletter med høns i asparges	Kyllingetern med aspargessauce, kartoffelmos og broccolitimbale

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Tirsdag	15	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Oksegratin med skysauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Onsdag	16	Grøntsags tærte Kærnemælkssuppe med rosiner/flødeskum	Frikadellegratin med skysauce, majstimbale og kartoffelmos Kærnemælkssuppe med flødeskum
Torsdag	17	Tillykke til Gurli Andersen fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	18	Kylling i karry med løse ris og smørdampet gulerødder	Kyllingegratin med karrysauce, ristimbale og gulerodstimbale
Lørdag	19	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og kroblanding Oksekødssuppe	Fiskegratin med persillesauce, kartoffelmos og blandet grøntsags timbale Grøntsags suppe
Søndag	20	Forloren hare med skysauce, kartofler og agurkesalat samt ribsgele Jordbærgrød med piskefløde	Farstimbale med kartoffelmos, skysauce og gulerodstimbale Jordbærgrød med piskefløde
Mandag	21	Gryderet med cocktailpølser og bacon samt kartoffelmos og surt	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Tirsdag	22	Hvidkålsrouletter med muskatsauce, kartofler og bønner	Skinkegratin med muskatsauce, kartoffelmos og bønnetimbaler
Onsdag	23	Gule ærter med sprængt nakke og rugbrød samt sennep	Blendet gule ærter med skinkegratin og kartoffelmos
Torsdag	24	Rødspætte med laks, hollandaisesauce og kartofler samt råkost	Fiskegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Fredag	25	Tarteletter med skinke og stuvet ærter og gulerødder	Skinkegratin med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Lørdag	26	Blomkålsgratin med smørsauce og grøntsags blanding Bondepige med slør	Æggekage med tomatsauce, kartoffelmos og bønnetimbaler Bondepige med slør
Søndag	27	Tillykke til Birthe Kirsten Jørgensen fra Lyet. Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	28	Stegt kyllingebryst med paprikasauce, timian kartofler og ærter	Kyllingegratin, paprikasauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Tirsdag	29	Fiskefrikadeller med citronsauc, kartofler og broccoli	Fisketimbale med citronsauc kartoffelmos og broccolitimbale
Onsdag	30	Bønnegryde med creme fraiche og hjemmebagt brød	Bønnesuppe med creme fraiche