

Menuplan for september måned 2021

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Onsdag	1	Farsbrød med skysauce, kartofler og bønner samt ribsgele	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Torsdag	2	Aspargesuppe med brød croutoner og flutes Crumblekage til dessert	Aspargesuppe med flutes Blommegrød med piskefløde
Fredag	3	Tillykke til Svend Falster fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	4	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder Jordbærgrød med piskefløde	Millionbøf med kartoffelmos og blendet rødbeder Jordbærgrød med piskefløde
Søndag	5	Stegt kylling med paprikasauce, kartofler og stegte grøntsager Frugtsalat med råcreme	Kyllingegratin med paprikasauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Frugtgele med råcreme
Mandag	6	Æggekage med kartofler, purløg og tomat samt rugbrød	Æggekage med pesto og tomatgele
Tirsdag	7	Fiskefrikadeller med hjemmelavet remoulade, kartofler og gulerødder	Torskegratin med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Onsdag	8	Tillykke til Tonny Hallum fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	9	Boller i karry med løse ris og ærter	Kødbollegratin med karrysauce, ristimbale og ærtetimbale
Fredag	10	Tillykke til Ingrid Larsen fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	11	Gl. dags kylling med persille, skysauce og kartofler samt agurkesalat Citronfromage med flødeskum	Kyllingegratin med skysauce og kartoffelmos samt agurkegele Citronfromage med flødeskum
Søndag	12	Tillykke til Bent Thelander Olsen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	13	Koteletter i fad med løse ris og bønner	Skinketimbale med siet sauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Tirsdag	14	Kogt torsk med sennepssauce, kartofler og rødbeder i tern samt hakket æg	Fisketimbale med sennepssauce, kartoffelmos og blendet rødbeder

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Onsdag	15	Blomkålssuppe med fyld og flutes Pandekager med marmelade til dessert	Blomkålssuppe med flutes Is med chokoladesauce
Torsdag	16	Gullasch med kartoffelmos og surt	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimble
Fredag	17	Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Flæskestegsgratin med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål
Lørdag	18	Røget medister med stuvet kartofler og bønner Henkogte pære med vaniljecreme	Røget skinkegratin med siet sauce, kartoffelmos og grønsagstimbale Pæregele med vaniljecreme
Søndag	19	Hønsefrikasse med kartofler og persille Moccafomage med flødeskum	Kyllingegratin med lyssauce, kartoffelmos og ærtetimbale Moccafomage med flødeskum
Mandag	20	Karry-ferskensuppe med flutes Bagt æblekage	Karry-ferskensuppe med flutes Æblegrød med piskefløde
Tirsdag	21	Paneret fiskefilet med remoulade, kartofler og råkost	Fiskegratin med citronsauc, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Onsdag	22	Tillykke til Aage Niels Jeppson fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	23	Asiatisk kalkungryde med løse ris og ærter	Kalkungratin med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Fredag	24	Tillykke til Svend Trier Olsen fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	Skinkegratin med muskatsauce, kartoffelmos og bønnetimbaler
Lørdag	25	Hakkebøf med bløde løg, skysauce og kartofler samt bønner Pandekager med marmelade	Hakkebøfgratin med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbaler Is med chokoladesauce
Søndag	26	Mørbradgryde med cocktailpølser og kartoffelmos samt surt Jordbær-rabarbergrød med piskefløde	Skinkegratin tern med skysauce, kartoffelmos og broccolitimble Jordbær-rabarbergrød med piskefløde
Mandag	27	Tillykke til Birthe Kirsten Jørgensen fra Lyet. Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Tirsdag	28	Forloren hare med skysauce, kartofler og surt samt ribsgele	Farsgratin med skysauce, kartoffelmos samt agurkegele og ribsgele
Onsdag	29	Svampegryde med kartoffelmos og stegte grøntsager	Blendet svampegryde med kartoffelmos og grønsagstimbale
Torsdag	30	Tarteletter med høns i asparges	Kyllingetimbaler med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbale