

Menuplan for uge 5 - 6

Mandag Den 26-01-2026

	Menu	Biret
	Dampet sejfilet med hummersovs, kartofler og gulerod/broccoli	Abrikosgrød med fløde
	Labskovs (Svinekød, laurbærblade, kartofler, løg,) med rosenkål, rødbede og rugbrød	Blåbærsuppe med kammerjunker
	Italiensk fars med skysovs, kartofler og blomkål	Urtepuresuppe (gulerod, kartoffel, selleri, porre, persille)
	Indisk gryderet (af kylling,løg, hvidløg, chili, kardemomme, tomat, gulerod, rød peber, kokosmælk) med ris	Frugtshake med solbær

Torsdag Den 29-01-2026

	Menu	Biret
	Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler og blomkål	Budding med saftsovs
	Paprikagryde (svinekød, champignon, cocktailpølser, ærter, tomatpure) med løse ris	Champignonsuppe med champignon
	Kogt kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og gulerødder	Jordbærgrød med fløde
	Rødvinsmarineret nakke (svinekød) med rødvinskysovs, kartofler og broccoli	Moccafromage med flødestjerner
	Pasta bolognese (Vegetarisk) med ærter	Tomatsuppe med ærter

Mandag Den 02-02-2026

	Menu	Biret
	Kogt kalv med peberrodssovs, kartofler og bønner	Kalvekødssuppe med urter og kødboller
	Stegt kyllingeoverlår med skysovs, kartofler, karotter og agurksalat	Rød frugtsuppe med kammerjunkere
	Hofgryde (svinekød, bønner, champignon, tomat,) og kartoffelmos	Æblegrød med fløde
	Kullerfilet med indisk sovs (hoki filet, kokos, forårsløg, Garam Masala krydderi) med ris og broccoli	Borgmestersuppe (porre, løg, timian) med gulerødder

Torsdag Den 05-02-2026

	Menu	Biret
	Dampet sejfilet med grønsagssovs (broccoli, porre, blomkål) og kartofler	Porresuppe
	Hjerter i flødesovs (kalvehjerter, persille) med grov grønsagsmos (kartoffel,selleri, pastinak,gulerod,løg)	Sveskegrød med fløde
	Kalkunschnitzel med paprikasovs, ris og ærter	Syltede ferskner med flødeskum
	Farinsteg (svine nakkefilet, sennep, brun farin) med skysovs, kartofler og blomkål	Appelsinfromage med flødestjerner
	Kikærtegryde (Kikærter, blomkål, tomat, kokosmælk) med løse ris og broccoli (Vegetarisk)	Rødgrød med fløde

Menuplan for uge 7 - 8

Mandag Den 09-02-2026

	Menu	Biret
	Hønsefrikassé med kartofler	Alliancegrød (jordbær, brombær, kirsebær) med fløde
	Karbonade med skysovs, kartofler og karotter	Blomkålssuppe med blomkål
	Sprængt flæsk med guleærter og sennep	Panna cotta med saftsovs
	Millionbøf (oksekød, løg) med kartoffelmos	Solbærsuppe med cornflakes

Torsdag Den 12-02-2026

	Menu	Biret
	Nakkesteg (svinekød) med skysovs, kartofler og blomkål	Minestronesuppe (løg, selleri, hvidkål, tomat, paprika, timian) med bønner
	Kogt torsk med sennepssovs, kartofler og haricot verts	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder
	Farsbrød med kylling og porre, skysovs, kartofler og karotter	Syltede pærer med yoghurtcreme
	Rød vintergryde (m/bønner og grisekød) med kartoffelmos	Citronfromage med flødestjerner
	Indisk dahl (Vegetarisk) med løse ris og ærter	Broccolisuppe med broccoli

Mandag Den 16-02-2026

	Menu	Biret
	Fiskefrikadeller med remouladesovs, kartofler og ærter	Hyldebærsuppe med æbler
	Hamburgerryg med aspargessovs, kartofler og broccoli	Blandet frugtgrød (abrikos, svesker, æbler) med fløde
	Kogt sprængt kyllingebryst med stv. rosenkål og kartofler	Kartoffel-porresuppe med bacon
	Hytteostpate (Vegetarisk) med flødekartofler og broccoli	Frugtshake med mango og ananas

Torsdag Den 19-02-2026

	Menu	Biret
	Karrykotelet (svinekød, karry) med karrysovs (æbler, løg, karry), ris og haricotsverts	Chokoladebudding med flødestjerner
	Bøf lindstrøm (oksekød, rødbede, kapers) med skysovs, kartofler, gulerod og broccoli	Jordbær/rabarberggrød med fløde
	Forloren hare (svinekød, bacon, rasp, enebær) med vildtsovs, rosenkål og rødkål	Aspargessuppe med kødboller
	Jægersteg (svinenakke, champignon, bacon, timian, enebær) med skysovs, kartofler, kroblanding (slikærter, blomkål, gulerødder) og	Æblekage, gammeldags med flødeskum
	Hvidvinskylling med svampesovs (kylling, hvidvin, champignon, løg, bacon, sennep) og ristet kartofler	Syltede abrikoser med kvarkcreme