

Menuplan for uge 45 - 46

Tirsdag Den 07-11-2023

	Menu	Biret
	Farsbarbecue (svinekød, løg, rosmarin, basilikum, paprika, hvidløg) med barbecuesovs, kartofler og blomkål	Kirsebærgrød med fløde
	Sprængt kam med lys krydderurtesovs (porre, løvstikke, merian, estragon), kartofler og karotter	Urtepuresuppe (gulerod, kartoffel, selleri, porre, persille)
	Kalkunschnitzel med paprikasovs med ris og ærter	Blommegrød med fløde
	Indisk Fiskeret (hoki filet, kokos, forårsløg, Garam Masala krydderi) med ris og broccoli	Tomatsuppe med nudler

Fredag Den 10-11-2023

	Menu	Biret
	Andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og hj.lavet rødkål	Æblekage med flødeskum
	Frikadeller med skysovs, kartofler og rodfrugtbling	Juliennesuppe (gulerod, hvidkål, porre, selleri)
	Sprængt flæsk med brunkål, kartofler og sennep	Jordbærgrød med fløde
	Kalvesteg med skysovs, kartofler og franske ærter (ærter, perleløg, bacon)	Appelsinfromage med flødestjerner
	Kamsteg med skysovs, kartofler og hj. lavet rødkål	Æblekage med flødeskum

Tirsdag Den 14-11-2023

	Menu	Biret
	Paprikagryde (svinekød, champignon, cocktailpølser, ærter, tomatpure) med løse ris	Jordskokkesuppe med bacon
	Kogt torsk med sennepssovs, kartofler og broccoli	Alliancegrød (jordbær, brombær, kirsebær) med fløde
	Sprængt kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og gulerødder	Hønsekødssuppe med urter og kødboller
	Karbonade med stuvet spinat og kartofler	Borgmestersuppe (porre, løg, timian) med gulerødder

Fredag Den 17-11-2023

	Menu	Biret
	Kødboller (svinekød) med stuvet selleri og kartofler	Champignonsuppe med champignon
	Dampet hellefisk med hollandaisesovs, kartofler og buketblanding	Sveskegrød med fløde
	Honningmarineret skinkesteg med skysovs, kartofler og gulerødder	Chokolade/orangekage med flødeskum
	Enebærgryde (oksekød, creme fraiche, perleløg, ærter, rosmarin, enebær) Kartoffelmos	Kærnemælksfromage med saftsovs
	Herregårdsbøf med bearnaisesovs, ristede kartofler og ærter	Broccolisuppe med broccoli

Menuplan for uge 47 - 48

Tirsdag Den 21-11-2023

	Menu	Biret
	Nakkesteg (svinekød) med skysovs, kartofler og blomkål	Mandelbudding med saftsovs
	Græske frikadeller (oksekød, ost, tomat) med marengosovs (tomat, paprika, rosmarin) kartofler og haricovertes	Kartoffel-porresuppe med bacon
	Kalkunstroganoff og kartoffelmos m/ spinat	Hybensuppe med tvebakker
	Vildt ragout (af krondyrkød, svampe, grøntsager) med ristet kartofler og karotter	Aspargessuppe med kødboller og asparges

Fredag Den 24-11-2023

	Menu	Biret
	Karrykotelet (svinekød, karry) med karrysovs (æbler, løg, karry), ris og haricotsverts	Risengrød med kanelsukker
	Kogt kalv med kaperssovs, kartofler og gulerødder	Kalvekødssuppe med urter og kødboller
	Fiskefrikadeller med remouladesovs, kartofler og ærter	Jordbær/rabarberggrød med fløde
	Gullasch (oksekød, gulerod, løg, lauerbærblad, hvidløg, tomatpure, merian) med sellerimos (kartoffelmos med selleri)	Panna cotta med brombærsovs
	Hollandsk biks (oksekød, gulerod, kartofler, hvidkål, selleri, løg, tomatpure) med rugbrød	Yoghurt med skovbær

Tirsdag Den 28-11-2023

	Menu	Biret
	Sylte med stuvet kartofler, karotter, rødbede og sennep	Minestronesuppe (løg, selleri, hvidkål, tomat, paprika, timian) med bønner
	Amerikansk ribben (svinekød, hvidløg, soja sauce, honning og dijon sennep) med skysovs, kartofler og broccoli	Blomkålssuppe med blomkål
	Forloren hare (svinekød, bacon, rasp, enebær) med vildtsovs, rosenkål og rødkål	Stikkelsbærgrød med fløde
	Chili con carne (oksekød, hvidløg, majs, rød peber chili, tomater, baked beans) med løse ris	Abrikosgrød med fløde

Fredag Den 01-12-2023

	Menu	Biret
	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder og kartofler	Hokkaidosuppe med rød og grøn peber
	Bagt torsk (pesto,revetost) med grov grønsags tomatsovs (løg,tomat,squash,aubergine og peberfrugt) og pasta	Aspargessuppe med asparges
	Sprængt flæsk med guleærter og sennep	Solbær/ribsgrød med fløde
	Stegt kylling overlår med skysovs, kartofler og buketblanding (blomkål. romanesco, broccoli)	Ostekage med kirsebærsovs
	Hjerter i flødesovs (kalvehjerter, persille) med grov grønsagsmos (kartofel,selleri, pastinak,gulerod,løg)	Hindbær-blåbærsuppe med kammerjunkere