

Menuplan for uge 13 - 14

Tirsdag Den 26-03-2024

Menu	Biret
Stegt rødspætte med persillesovs, kartofler og gulerødder	Broccolisuppe med broccoli
Græske frikadeller (oksekød, ost, tomat) med marengosovs (tomat, paprika, rosmarin) kartofler og haricovertes	Hyldebærsuppe med æbler
Rødvinsmarineret nakke (svinekød) med rødvinskysovs, kartofler og blomkål	Frugtsalat med cremesovs
Pastaret i fad (oksekød, løg, hvidløg, tomater, rød peber, champignon, bacon, oregano) og brød	Yoghurt med melba

Fredag Den 29-03-2024

Menu	Biret
Honningmarineret skinkesteg med skysovs, kartofler og broccoli	Vaniljebudding med saftsovs
Medister med stuvet bønner og kartofler	Stikkelsbærgrød med fløde
Paprikagryde (svinekød, champignon, cocktailpølser, ærter, tomatpure) med løse ris	Rabarbertrifli
Krydret kalkunschnitzel (rosmarin) med ravigottesovs, ristede kartofler (rosmarin og hvidløg) og babykarotter	Moccafromage med flødestjerner
Herregårdsbøf med bearnaisesovs, ristede kartofler og ærter	Tomatsuppe med ærter

Tirsdag Den 02-04-2024

Menu	Biret
Hyldeblomstmarineret nakkefilet (hyldeblomstsaft, løg, gulerod, persille, cider) med skysovs, kartofler og rodfrugtblanding (skorzonerrød, rasp, bacon, dild, porre), skysovs, kartofler og karotter	Forårsløgssuppe (forårsløg, kalveboullion, sødmælk, fløde) med ærter
Farstimbale med porre (svinekød, rasp, bacon, dild, porre), skysovs, kartofler og karotter	Jordkokkesuppe med bacon
Hamburgerryg med stuvet blomkål og kartofler	Syltede pærer med karamelskum
Fiskelasagne (spinat, torsk, mornay sauce, tomat, ost) med råkost (gulerod, hvidkål, ananas)	Solbær/ribsgrød med fløde

Fredag Den 05-04-2024

Menu	Biret
Hofgryde (svinekød, bønner, champignon, tomat,) og kartoffelmos	Æbletærte med creme fraiche
Kyllingefrikadeller med frikassesovs og kartofler	Broccolisuppe med broccoli
Karbonade (svinekød) med skysovs, ristede kartofler (salt, hvidløg, persille) og blomkål	Jordbærgrød med fløde
Kamsteg (svinekam) med skysovs, kartofler, blomkål og rødkål	Hindbærfromage
Dampet sejfilet med sennepssovs, kartofler og gulerod/broccoli	Aspargessuppe med asparges

Menuplan for uge 15 - 16

Tirsdag Den 09-04-2024

Menu	Biret
Kødboller med karrysovs, løse ris og ærter	Kirsebærgrød med fløde
Bagt torsk (pesto, revetost) med grov grønsags tomatsovs (løg, tomat, squash, aubergine og peberfrugt) og pasta	Rødgrød med fløde
Spr. kylling med champignonsovs, kartofler og gulerødder	Borgmestersuppe (porre, løg, timian) med gulerødder
Svinekød i sur-sød sovs (tomat, ananas, løg, peberfrugt, gulerødder) med ris	Syltede ferskner med ymercreme

Fredag Den 12-04-2024

Menu	Biret
Pasta bolognese, (af oksekød, tomat, selleri, gulerod, løg)	Skovbærgrød med fløde
Coq au vin blanc (kylling, hvidvin, champignon, løg, bacon, sennep) med ristet kartofler	Hindbær-blåbærsuppe med cornflakes
Gulasch (okseinderlår, gulerod, hvidløg, tomatpure) med kartoffelmos	Gulerodssuppe med brødcroustons
Tomatsteg (svinenakke, tomat, hvidløg, timian, paprika) med tomatsovs, kartofler og blomkål	Citronfromage med flødestjerner
Svensk pølseret og ærter	Muldvarpeskud (Sveskegrød, råcreme, chokolade og rugbrødsdrys)

Tirsdag Den 16-04-2024

Menu	Biret
Hønsfrikassé med kartofler	Bagt rabarberkage med creme fraiche
Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler og gulerødder	Alliancegrød (jordbær, brombær, kirsebær) med fløde
Kamkotelet med skysovs, kartofler og blomkål/gulerod	Blomkålssuppe med blomkål
Pastaret med kylling og spinat (spinat, tomat, kokosmælk, citron, løg) og ærter	Borgmestersuppe (porre, løg, timian) med gulerødder

Fredag Den 19-04-2024

Menu	Biret
Indisk Fiskeret (hoki filet, kokos, forårsløg, Garam Masala krydderi) med ris og broccoli	Abrikosgrød med fløde
Hjertehachis (kalvehjerter, persille) med kartoffelmos	Aspargessuppe med asparges
Forløren hare (svinekød, bacon, enebær) med vildtsovs, kartofler og råkost (spidskål, radisse, agurk)	Solbærsuppe med cornflakes
Stegt Kyllingebryst med fadsovs, kartofler og blomkål/gulerod	Ymerfromage med kirsebærsovs
Skinkemignon á la creme med kartofler og buketblanding (broccoli, blomkål)	Minestrone-suppe (løg, selleri, hvidkål, tomat, paprika, timian) med bønner