

Menuplan for uge 41 - 42

Mandag Den 05-10-2026

	Menu	Biret
	Revelsben med skysovs, kartofler og blomkål	Hybensuppe med tvebakker
	Hønsefrikassé med kartofler	Kirsebærgrød med fløde
	Farsbrød med peberfrugt (svinekød, peberfrugt, basilikum), skysovs, kartofler og gulerødder	Jordskokkesuppe med bacon
	Gulerods/timian pate (af gulerod, bønner og svampe) med fløde kartofler og buketblanding (Vegetarisk)	Stikkelsbærgrød med fløde

Torsdag Den 08-10-2026

	Menu	Biret
	Kalkunschnitzel med rødvinssovs, kartofler og broccoli	Sveskegrød med fløde
	Svensk pølseret og ærter	Urtepuresuppe (gulerod, kartoffel, selleri, porre, persille)
	Hakkebøf (oksekød) med løg, løgsovs, kartofler og gulerødder	Solbærsuppe med tvebakker
	Kamsteg (svinekam) med skysovs, kartofler, blomkål og rødkål	Ostekage med kirsebærsovs
	Fiskelasagne (spinat,torsk, mornay sauce, tomat, ost) med ærter	Frugtshake med mango og ananas

Mandag Den 12-10-2026

	Menu	Biret
	Fiskefrikadeller (torskefilet) med remouladesovs, kartofler og broccoli	Blomkålssuppe med blomkål
	Medister med skysovs, kartofler og blomkål	Solbær/ribsgrød med fløde
	Sprængt nakke (svinekød) med frikassesovs (gulerod, ærter, persille, mælk) og kartofler	Budding med saftsovs
	Tikka masala (kylling, creme fraiche, blomkål, masala krydderi) løse ris	Æble-sellerisuppe med purløg

Torsdag Den 15-10-2026

	Menu	Biret
	Karbonade med skysovs, ristet kartofler og gulerodsmix	Kartoffelsuppe med porre og bacon
	Hjertehachis (kalvehjerter, persille) med kartoffelmos	Rødgrød med fløde
	Kogt kyllingebryst med karrysovs, ris og ærter	Hønsekødssuppe med urter og kødboller
	Skinkemignon á la creme med kartofler og buketblanding (broccoli, blomkål)	Ymerfromage med brombærsovs
	Forloren hare (af bønner og svampe) med skysovs, kartofler og blomkål (Vegetarisk)	Abrikossuppe med tvebakker

Menuplan for uge 43 - 44

Mandag Den 19-10-2026

	Menu	Biret
	Sprængt kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og rosenkål	Abrikosgrød med fløde
	Forloren hare (svinekød, bacon enebær) med vildtsovs, kartofler og gulerødder	Æblegrød med fløde
	Hofgryde (svinekød, bønner, champignon, tomat,) og kartoffelmos	Solbærsuppe med tvebakker
	Frikadeller (af grøntsager og linser) med gulerodsbygotte og broccoli (Vegetarisk)	Porresuppe

Torsdag Den 22-10-2026

	Menu	Biret
	Frikadeller med varm kartoffelsalat og gulerødder	Hindbær-blåbærsuppe med kammerjunkere
	Kogt torsk med sennepssovs, kartofler og haricot verts	Jordbærgrød med fløde
	Sprængt kalv med sur/sødsovs, kartofler og broccoli	Grønkalssuppe med gulerod og selleri
	Rullesteg med sveske, skysovs, kartofler og blomkål	Citronfromage med flødeskum
	Wok med tigerrejer (tigerrejer, løg, bønner, mango, fløde, ingefær og chili) og nudler	Syltede pærer med råcreme

Mandag Den 26-10-2026

	Menu	Biret
	Nakkesteg (svinekød) med skysovs, kartofler og gulerødder	Tarteletter med høns i asparges
	Indianerhachis (hakket oksekød, gulerod, tomat) med kartoffelmos	Broccolisuppe med broccoli
	Barbecue kyllingebryst med barbecuesovs, kartofler og blomkål	Stikkelsbærgrød med fløde
	Italienske kødboller med tomat-grønsagssovs, pasta og broccoli	Frugtshake med banan

Torsdag Den 29-10-2026

	Menu	Biret
	Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler og gulerod/broccol	Risengrød med kanelsukker
	Navarin (svinekød, ærter, grønne bønner, gulerod, tomatpure og paprika) med kartoffelmos	Syltede ferskner med makronskum
	Farstimbale med porre (svinekød, rasp, bacon, dild, porre), skysovs, kartofler og ristede gulerødder	Hokkaidosuppe med rød og grøn peber
	Husarsteg med husarsovs, kartofler og blomkål	Muldvarpeskud (Sveskegrød, råcreme, chokolade og rugbrødsdrys)
	Kikærtegryde (Kikærter, blomkål, tomat, kokosmælk) med løse ris og broccoli (Vegetarisk)	Tomatsuppe med nudler