

## Aften Menuplan Marts 2024

Fre. 1-3	Helstegt kylling, skysovs, kartofler og agurkesalat	Champignonsuppe
<b>Lør. 2-3</b>	<b>Rødvinsmarineret kam, skysovs, kartofler og Waldorff</b>	<b>Fløderand med brombærsovs</b>
<b>Søn. 3-3</b>	<b>Forloren skildpadde, ½ æg og flute</b>	<b>Appelsinfromage</b>
Man. 4-3	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler og rødbeder	Chokoladebudding m. skum
Tirs. 5-3	Biksemad m/ spejlæg & rødbeder	Æblegrød m/ mælk & fløde
Ons. 6-3	Krebinetter m. stuvet hvidkål og kartofler	Tomatsuppe m. nudler
Tors. 7-3	Fiskefrikadeller, kartofler, remouladesovs og gulerødder	Pærevælling
Fre. 8-3	Grønsagsmusaka, flute og mormorsalat	Frugtsalat
<b>Lør. 9-3</b>	<b>Revelsben, skysovs, kartofler og coleslaw</b>	<b>Abrikostrifli</b>
<b>Søn. 10-3</b>	<b>Bankekød m. mos og surt</b>	<b>Rabarberkage m. skum</b>
Man. 11-3	Torskegyde med karry, løse ris og broccoli	Øllebrød med skum
Tirs. 12-3	Grønne karbonader, paprikasovs, kartoffelbåde, majs	Ymerfromage m. saftsovs
Ons. 13-3	Brændende kærlighed, mos og rødbeder	Stikkelsbærgrød m. mælk ,fløde
Tors. 14-3	Stegt medister m/ stuvet blomkål, kartofler & persilledrys	Hybensuppe med skum
Fre. 15-3	Kogt spidsbryst m/ kartofler, peberrodssovs & bønner	Klarsuppe m/ boller & urter
<b>Lør. 16-3</b>	<b>Husarsteg m/ små kartofler, skysovs, blomkålsbl.</b>	<b>Pavlova med skum og frugter</b>
<b>Søn. 17-3</b>	<b>Thai Kyllingegyde m/ løse ris &amp; mangochutney</b>	<b>Tiramizu</b>
Man. 18-3	Soya for you, pastaskuer og ærter	Æblesuppe med skum
Tirs. 19-3	Hakkebøf m. løg, løgsovs, kartofler og græskar	Tunmousse m. flute
Ons. 20-3	Gule ærter, flæsk, pølse, rugbrød, sennep og rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj
Tors. 21-3	Forloren hare. Kartofler, vildtsovs, gele og asie	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Fre. 22-3	Stegt fiskefilet m/ kartofler, persillesovs & råkost	Rødgrød m. mælk og fløde
<b>Lør. 23-3</b>	<b>Forloren vildsvinekam, skysovs, rist. Kartofler og broccolisalat</b>	<b>Jordbærfromage m/ flødetop</b>
<b>Søn. 24-3</b>	<b>Paprikagyde m/ mos &amp; surt</b>	<b>Muldvarpeskud</b>
Man. 25-3	Spinattærte, blandet grøn salat med dressing	Hyldebærsuppe med tvebakker
Tirs. 26-3	Frikadeller, stuede ærter og gulerødder, kartofler	Krenoline med kirsebær
Ons. 27-3	Teriyaki kylling, skysovs. løse ris og broccoli	Blommegrød m. mælk og fløde
<b>Tors. 28-3</b>	<b>Mørbradbøf m. bløde løg, champignon a la creme, Kartofler og grønne bønner</b>	<b>Panna Cotta m. brombærsovs</b>
<b>Fre. 29-3</b>	<b>Glaseret skinke, flødekartofler ,grøn salat m. dressing</b>	<b>Hindbærfromage</b>
<b>Lør. 30-3</b>	<b>Svinekæber m. vildtsovs, rösti, vildtsovs og surt</b>	<b>Pæretærte m. skum</b>
<b>Søn. 31-3</b>	<b>Bøf Bourguignon, mos og syltede agurker</b>	<b>Islagkage</b>