



MENU Marts 2019

Varm mad serveres fra kl 12.00 - 12.30

Uge 9

Fre. 1.3 Oksesteg med kartofler, sauce og waldorffsalat

Uge 10

Man. 4.3 Skinkegryde med æbler, svesker, timian og kartofler
Tirs. 5.3 Kyllingebryst med ost og bacon, ris, paprikasauce og grønt
Ons. 6.3 Laks med kartofler, sauce og grønt
Tors. 7.3 Stegt lever med bacon, løg, sauce og surt
Fre. 8.3 Ribbenssteg med kartofler, sauce, rødkål og chips

Uge 11

Man. 11.3 Farseret blomkål med kartofler, sauce og grønt
Tirs. 12.3 Gullasch suppe med brød
Ons. 13.3 Hakkebøf i tomatflødesauce, kartofler og grønt
Tors. 14.3 Torsk med sennepssauce, kartofler og grønt
Fre. 15.3 Helstegt kylling med kartofler, sauce og agurkesalat

Uge 12

Man. 18.3 Hjerter i flødesauce med kartoffelmos, surt & sødt
Tirs. 19.3 Kalkunbryst med italienske flødekartofler og grønt
Ons. 20.3 Indbagt kotelet med ris, sauce og grønt
Tors. 21.3 Kogt oksebryst med peberrodssauce, kartofler og grønt
Fre. 22.3 Krebinetter med stuede ærter og gulerødder og kartofler

Uge 13

Man. 25.3 Forloren hare med kartofler, sauce, sødt & surt
Tirs. 26.3 Millionbøf med kartoffelmos og grønt
Ons. 27.3 Fiskefrikadelle med grønt, kartofler og sauce
Tors. 28.3 Stegt flæsk med persillesauce og kartofler
Fre. 29.3 Kalvesteg med grøn kålssalat, sauce og kartofler.

Med ret til ændringer og forbehold for udsolgt.