



Menu - Frokost uge 44

Mandag 28/10

Hovedret:

Stegt flæsk med persillesauce, dampede kartofler vendt med persille. Dertil kogte gulerødder og agurkesalat.

Tirsdag 29/10

Hovedret:

Smørstegte fiskekrebinetter med dampede kartofler, samt stuvet kål, grønne ærter og peberrod.

Onsdag 30/10

Hovedret:

Farsbrød med bacon, ristede grøntsager samt ribsgele, flødesovs og urter.

Dessert: Gammeldags æblekage med luftig vaniljecreme og sprød havrecrumble.

Torsdag 31/10

Hovedret:

Kylling i karry med løg, æble og jordnødder. Serveres med ris og råkostsalat.

Fredag 1/11

Hovedret:

Frittata med kartofler, fetaost, soltørrede tomater og rosmarin. Dertil en tomatsalat med mozzarella og basilikum.

Dessert: Brunsviger med flødeskum

Lørdag 2/11

Hovedret:

Braiseret kalkun i hvidvinssauce med svampe, estragon og porre. Dertil dampede kartofler med smør og purløg, samt en grøn salat.

Dessert: Blåbærgrød med mandler og flødeskum

Søndag 3/11

Hovedret:

Pasta bolognese med penne pasta, grøn pesto og parmesan. Dertil en frisk tomat- og melonsalat.

Dessert: Blåbærgrød med mandler og flødeskum