



Menu - Frokost uge 43

Mandag 20/10

Hovedret:

Kalkunsteget med bagte gulerødder, blomkål, ristede kartofler, brun sovs, agurkesalat og ribsgele.

Tirsdag 21/10

Hovedret:

Lasagne al forno. Serveres med en avocado- og tomat salat.

Dessert: Hjemmebagt drømmekage

Onsdag 22/10

Hovedret:

Kyllingeschnitzel med ansjoser, kapers, peberrod og citron. Serveret med brasekartofler, skysovs og ærter.

Torsdag 23/10

Hovedret:

Fiskefrikadeller med sennepssauce, rejer og peberrod. Dertil dampede grøntsager i smør og friskhakkede urter, samt en råkostsalat.

Dessert: Husets citronmåne

Fredag 24/10

Hovedret:

Klassisk brændende kærlighed med bacon, rødbeder og friske urter. Samt grillede grøntsager.

Dessert: Vaniljeis med chokoladesauce

Lørdag 25/10

Hovedret:

Kyllingelår bagt med citron og urter. Serveret med kartoffel/oliven salat, creme fraiche sauce med tomatpesto og broccoli/hjertesalat.

Søndag 26/10

Hovedret:

Millionbøf med kartofler med smør og urter. Serveres med en salat på spidskål og spinat.

Dessert:

Ymerfromage med syrlige kirsebær og crumble.