



Menu - Frokost uge 9

Mandag 23/2

Hovedret:

Paneret dansk rødspætte serveret med persillesauce, citron, dampede kartofler samt ærter vendt i smør og peberrod.

Tirsdag 24/2

Hovedret:

Italienske svinefrikadeller med smag af salvie og oregano. Dertil en stærk peberfrugtsauce, penne pasta, sorte oliven og revet mozzarella.

Dessert: Trifli med solbær- og sveskekompot.

Onsdag 25/2

Hovedret:

Aromatisk butterchicken med yoghurt, krydderier, serveres med jordnødder, chili og koriander. Dertil dampet ris.

Torsdag 26/2

Hovedret:

Bøf med bløde løg, kartofler, brun sovs, bagt selleri med vanilje og spicy agurkesalat.

Dessert: Rød grød med fløde

Fredag 27/2

Hovedret:

Smørstegte fiskefrikadeller med rejer, stegte kartofler med kapers og rødløg samt en knoldsellerisalat med friske æbler. Hertil remoulade.

Dessert: Chokoladekage med kokostopping med flødeskum

Lørdag 28/2

Hovedret:

Cremet sauce på creme fraiche, tomat, oliven og kylling serveres med penne pasta dertil en frisk agurk, melon og basilikum salat.

Søndag 1/3

Hovedret:

Kalkunstroganoff smagt til med røget paprika og chili. Serveret med kartofler med persille, syltede agurker og creme fraiche. Dertil råkostsalat på kål og gulerødder.

Dessert: Saftig sandkage serveret med creme fraiche.