



## Menuplan oktober 2018

Dato	Hovedret	Biret
Man 1/10	Hønsfrikassé, kartofler, surt	Is med chokoladesovs
Tirs 2/10	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler, grøntsager	Pandekager med syltetøj
Ons 3/10	Boller i karry, kartofler/ris, ærter	Gul budding med saftsovs
Tors 4/10	Fiskefilet, remouladesovs, kartofler, grøntsager	Fersken med makronfløde
Fre 5/10	Medister, skysovs, kartofler, rødkål, surt	Gule ærter
Lør 6/10		
Søn 7/10		
Man 8/10	Hjertemillionbøf, kartoffelmos, grøntsager	Ymerdessert
Tirs 9/10	Kotelet i fad, kartofler, ris, grøntsager	Frugtgrød med mælk
Ons 10/10	Stegt sild, løgsovs, kartofler	Ananasring med hønsesalat
Tors 11/10	Frikadelle, stuvet hvidkål, kartofler, surt	Æbletærte med creme fraiche/fløde
Fre 12/10	Bøf med løg, skysovs, kartofler, surt	Is med vafler
Lør 13/10		
Søn 14/10	Husarsteg, flødekartofler, grøntsager	Baronesse fromage
Man 15/10	Gullasch, kartoffelmos, surt	Hyldebærsuppe med tvebakker
Tirs 16/10	Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, grøntsager	Gammel dags æblekage
Ons 17/10	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål	Tunmousse
Tors 18/10	Oksekødslasagne	Aspargessuppe med kødboller
Fre 19/10	Mørbradgryde, kartoffelmos, bønner, surt	Pære Belle Helene
Lør 20/10		
Søn 21/10		
Man 22/10	Bankekød, kartoffelmos, surt	Risengrød
Tirs 23/10	Gammeldags oksesteg, skysovs, kartofler, surt	Nougatfromage
Ons 24/10	Kylling, skysovs, kartofler, agurkesalat	Sveske trifli
Tors 25/10	Amerikansk farsbrød, skysovs, kartofler, surt	Cheesecake
Fre 26/10	Karbonade, stuvet ærter/gulerødder, kartofler, surt	Tomatsuppe
Lør 27/10		
Søn 28/10	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler, rødkål	Ris a la Mande med kirsebærsovs
Man 29/10	Revelsben, skysovs, kartofler, grøntsager	Kogt fisk med ravigotte sovs
Tirs 30/10	Kalkunsnitzler, smørsovs, kartofler, grøntsager	Frugt med råcreme
Ons 31/10	Stegt lever med bløde løg, skysovs, kartofler, surt	Maskeret blomkål