

# Menuplan for Marts 2019

## IP Schmidt

Dato	Hovedret	Biret
Fre 01-03	Gullasch m. mos	Æbletærte m. flødeskum
Lør 02-03	Forloren hare m. rødkål	Rødgrød m. fløde / mælk
Søn 03-03	Herregårdsbøf m. bearnaisesovs og ærter	Frugtsalat m. chokoladestykker
Man 04-03	Stegt kylling m. agurkesalat	Abrikoser m. cremefløde
Tir 05-03	Brunkål m. svinekød	Hj. lavet Islagkage
Ons 06-03	Koteletter i fad	Lagkage
Tor 07-03	Fylt rødspætte m. citronsaucé	Sukkerskål m. frugter
Fre 08-03	Biksemad m. spejlæg	Pandekage m. syltetøj
Lør 09-03	Medister m. brun sauce og rødkål	Jordbærfromage m. chokoladedrys
Søn 10-03	Kalkun schnitzel m. paprikasauce	Abrikosgrød m. fløde / mælk
Man 11-03	Boller i selleri m. hvide kartofler	Øllebrød m. flødeskum
Tir 12-03	Rødspætte m. persillesauce	Rutebil lagkage
Ons 13-03	Stegt kalvelever m. blød løg	Kartoffelsuppe m. bacon
Tor 14-03	Kylling m. svampesauce	Abrikos trifli m. flødeskum
Fre 15-03	Rødepølser m. varm kartoffelsalat	Is kugler m. hindbærfløde
Lør 16-03	Hamburgerryg m. grønsager	Rødgrød m. fløde / mælk
Søn 17-03	Karbonade m. stuvet blomkål	Fløderand m. henkogte frugter
Man 18-03	Skinke schnitzel m. ærter	Æblekage m. makroner
Tir 19-03	Dansk bøf m. bløde løg	Hybensuppe
Ons 20-03	Fiskefrikadeller m. stuvet spinat	Flødekage
Tor 21-03	Ribbensteg m. rødkål	Hvid chokolade mousse m. bær
Fre 22-03	Tarteletter m. høns i asparges & salat	Pære m. chokoladesauce
Lør 23-03	Frikadeller m. stuvet hvidkål	Vanilliebudding
Søn 24-03	Ovn stegt nakkefilet m. skysauce	Belgisk vaffel m. Is
Man 25-03	Paneret flæsk m. persillesauce	Sveskegrød m. mælk / fløde
Tir 26-03	Oksekød m. sur - sød sauce	Appelsinfromage m. flødeskum
Ons 27-03	Pande stegt kotelet m. grønsager	Aspargessuppe m. kødboller
Tor 28-03	Torsk m. sennepsauce	Frugter m. kanel skum & knas
Fre 29-03	Grill kølle m. ovn kartofler	Muldvarpeskud
Lør 30-03	Millionbøf m. kartoffelmos	Ananas drøm m. knas
Søn 31-03	Skinke m. flødekartofler	Jordbærgrød m. fløde / mælk

Ret til ændringer forbeholdes