

Menuplan for April 2019

IP Schmidt

Dato	Hovedret	Biret
Man 01-04	Boller i carry m. ris / kartofler	Hjertevaffel m. syltetøj & flødeskum
Tir 02-04	Krydderet nakkefilet m. ovnkartofler	Lagkage
Ons 03-04	Dampet laks m. dildsauce	Jordbærtrifli m. knas
Tor 04-04	Brændene kærlighed m. rødbeder	Oste lagkage
Fre 05-04	St. kalvelever m. kartofler & sauce	Pandekager m. Is
Lør 06-04	Marineret svinekam m. rødvinsauce	Citronfromage m. flødeskum
Søn 07-04	Frikadeller m. stuvet blomkål	Æblegrød m. fløde / mælk
Man 08-04	Rødepølser m. varm kartoffelsalat	Hybensuppe m. tvebakker
Tir 09-04	Bøf Lindstrøm m. skysauce	Rejecocktail m. flutes
Ons 10-04	Farseret ribbensteg m. rødkål	Rutebil lagkage
Tor 11-04	Rødspætte m. persillesauce	Gl. dgs æblekage m. flødeskum
Fre 12-04	Tarteletter m. høns i asparges	Brownie m. Is
Lør 13-04	Millionbøf m. kartoffelmos	Skovbærgrød m. fløde / mælk
Søn 14-04	Glaseret skinkesteg m. grønsager	Fløderand m. syltet frugter
Man 15-04	Fiskefrikadeller m. stuvet spinat	Crossiant m. hønsesalat
Tir 16-04	Bøf m. løg	Lun æbletærte m. creme
Ons 17-04	Skidene Æg m. kartofler & rødbeder	Skovbær trifli m. makron
Tor 18-04	St. kylling m. agurkesalat	Chokoladebudding m. råcreme
Fre 19-04	Farsbrød m. rødkål	Appelsinfromage m. flødeskum
Lør 20-04	Kotelet i fad m. svampe	Is m. vafler & flødeskum
Søn 21-04	Hamburgerryg m. aspargessauce	Pære m. chokoladesauce
Man 22-04	Mørbradgryde m. mos	Hvid chokolademousse m. bær
Tir 23-04	Wiener karbonader m. st. grønsager	Øllebrød m. flødeskum
Ons 24-04	Svensk pølseret m. surt	Dagens flødekage
Tor 25-04	Dagens fisk m. grønsager	Sveskegrød m. fløde / mælk
Fre 26-04	Biksemad m. spejlæg & rødbeder	Ferskenmousse m. krymmel
Lør 27-04	Kylling i carry m. ris	Syltet abrikoser m. makronfløde
Søn 28-04	Herregårdsbøf m. bearnaisesovs og ærter	Belgisk vaffel m. Is
Man 29-04	BBQ svinekølle m. ½bagte kartofler	Muldvarpeskud
Tir 30-04	Hjerter i flødesauce m. mos	Koldskål m. kammerjunkere

Ret til ændringer forbeholdes