



MENUPLAN FOR _____ NOVEMBER 2021. SENIORHUSET

Dato	VARM	LUN	KOLD
01/11	Kyllingelår m. agurkesalat		Pære m. chokoladesauce
02/11	Paneret flæsk m. persillesauce		Rombudding m. frugtsauce
03/11	Hvidvins dampede sej m. grønt		Medalje
04/11	Biksemad m. spejlæg		Syltede frugter m. råcreme
05/11	MAD & musik (se opslag) Forloren hare & Ananasfromage	Køb billet i cafeen til 70 kr.	MAD & musik (se opslag) Forloren hare & Ananasfromage
06/11	LØRDAG		LØRDAG
07/11	SØNDAG		SØNDAG
08/11	Fylt sej m. rejer & svampe		Risengrød m. kanel & sukker
09/11	Bøf lindstrøm m. skysauce		Lagkage
10/11	Andelår m. rødkål 70,- Mortensaftens menu	70,- For Andelår	Fløderand m. kirsebærsauce 20,-
11/11	Hamburgerryg m. grønlangkål		Citronfromage
12/11	Paprika gryde m. ris / kartofler		Is m. ananas & flødeskum
13/11	LØRDAG		LØRDAG
14/11	SØNDAG		SØNDAG
15/11	Brændende kærlighed m. rødbeder		Frugt trifli m. knas
16/11	Skinkesteg m. flødekartofler		Ris a la mande m. kirsebærsauce
17/11	Dansk bøf m. bløde løg		Gl. dags æblekage
18/11	Dagens fisk m. grønsager		Kold frugtsuppe m. vaniljeis
19/11	Braiseret svineklumper m. surt		Vafler m. syltetøj & flødeskum
20/11	JULEMARKED St. medister m. julekål 	Mad fra kl. 11-12.30	JULEMARKED Vaniljebudding m. frugtsaft 
21/11	SØNDAG		SØNDAG
22/11	Wienerkarbonade m. skysauce		Fersken m. brændt marengs
23/11	St. nakkesteg m. stegte grønsager		Dagens flødekage
24/11	Torsk m. sennepssauce		Ris a la mande m. kirsebærsauce
25/11	Kylling i karry m. ris/ kartofler		Nougatis m. syltede frugter
26/11	Røde pølser m. varm kartoffelsalat		Frugt tærte m. flødeskum
27/11	LØRDAG		LØRDAG
28/11	SØNDAG		SØNDAG
29/11	Glaseret skinke m. karotter		Frugtsalat m. nødder & rosiner
30/11	Frikadeller m. st. hvidkål		Rutebil lagkage