

MENUPLAN FOR Oktober 2022 .
SENIORHUSET

Dato	VARM		KOLD
01/10	<u>Åbent hus</u> Ribbensteg m. rødkål	Køb billet i cafeen	<u>Åbent hus</u> Appelsinfromage
02/10			
03/10	Røde pølser m. varm kartoffelsalat		Frugttærte
04/10	Dansk bøf m. bløde løg		Cremebolle m. flødeskum
05/10	Sp. Nakkesteg m. peberrodssauce		Roulade m. flødeskum
06/10	Fiskefrikadeller m. gulerodssalat		Kold frugtsuppe m. vaniljeis
07/10	Biksemad m. spejlæg		Pandekager m. syltetøj
08/10			
09/10			
10/10	Kylling m. svampe/ perleløg		Syltede pære m. chokoladesauce
11/10	Forlorenhare m. rødkål		Dagens lagkage
12/10	Fisk i sødmælk m. grønsager		Gåsebryst
13/10	Kotelet i fad m. cocktailpølser- champignons & tomat		Gl. dags æblekage
14/10	Lasagne m. mormorsalat		Bananasplit
15/10			
16/09			
17/10	Frikadeller m. st. blomkål		Frugter m. brændt marengs
18/10	Fylt fiskefilet m. grønsager		Rutebil lagkage
19/10	Skipperlabskovs m. rødbeder		Dagens flødekage
20/10	Medister m. rødkål		Rombudding m. frugtsauce
21/10	Kyllingelår m. paprikasauce		Is m. vafler
22/10			
23/10			
24/10	Millionbøf m. mos & grønsager		Frugtsalat m. chokolade
25/10	Stegt kyllingefilet m. bønnesalat		Lagkage m. nødder
26/10	Paneret flæsk m. persillesauce		Jordbær trifli
27/10	Dampede laks m. st. spinat		Øllebrød m. flødeskum
28/10	MAD & MUSIK Karbonader m. ærter & gulerødder		MAD & MUSIK Fløderand m. frugtsauce
29/10			
30/10			
31/10	Tarteletter m. høns i asparges		Chokolademousse m. frugt