

## Menuplan for                      Marts 2026                     .

**CAFEEN i SENIORHUSET har åbent fra man- torsdag kl. 10.00 -15.00 fredag kl.10- 14**

Dato	<b>VARMT</b> fra kl. 11.30 til kl. 13.00	<b>KOLD</b>
01/03	<b>WEEKEND</b>	
02/03	Butterdej laks m. kartofler & grønt	Aspargesuppe m. boller & brød
03/03	Boller i karry m. ris/ kartofler & rødbeder	Æblekage m. flødeskum
04/03	Vintergryde m. mos & grøntsager	Trifli m. gulerødder & vaniljeskyr
05/03	Kylling frikadeller m. sky sauce & kartofler	Fersken m. hindbær og marengs
06/03	Flæskesteg m. rødkål & kartofler	Pandekager m. sukker & marmelade
7-8/03	<b>WEEKEND</b>	
09/03	Kyllinglår m. grønt - kartofler & sauce	Roulade m. hindbær & flødeskum
10/03	Bøf l løgsauce m. kartofler	Frugttærte m. flødeskum
11/03	Paneret kotelet m. grøntsager & stegte kartofler	Medalje
12/03	Sp. Nakkefilet m. peberrodssauce	Citronfromage
13/03	Fiskefilet m. persillesauce & gulerodssalat	Is m. chokoladesauce & hasselnødder
14-15/03	<b>WEEKEND</b>	
16/03	Pandestegt kylling m. brocolisalat	Hvidchokolade mousse m. frugt
17/03	Fiskedeller m. spinatcreme & kartofler	Jordbærtrifli m. knas
18/03	Oksekøds musaka m. dagens salat	Lagkagesnitte m. frugtmousse
19/03	Biksemad m. spejlæg & rødbeder	Vaniljebudding
20/03	Bøfsandwich	Fløderand m. syltet frugt
21-22/03	<b>WEEKEND</b>	
23/03	Paneret flæsk m. persillesauce & rødbeder	Kartoffelsuppe m. brød
24/03	Frikadeller m. stuede kål & kartofler	Lagkage m. brun glasur
25/03	Kylling m. sauce & stegte kartofler	Gåsebryst
26/03	Dagens fisk m. grøntsager	Is i bæger m. karamelsauce
27/03	<b>MAD &amp; MUSIK</b> <b>Bøfstroganoff m. kartoffelmos &amp; rødbeder</b> <b>Vegetar:</b> <b>Bønnegryde m. kartoffelmos &amp; rødbeder</b>	<b>MAD &amp; MUSIK</b>  <b>Kærnemælksmousse</b>
28-29/03	<b>WEEKEND</b>	
30/03	Skinke m. stuede kartofler & grøntsager	Frugter m. råcreme
31/03	Chili con carne m. ris/ kartofler + tortillachips	Chokoladecake toppet m. mousse.