



30-60% økologi

Menuplan marts 2026



Søn	1/3	Stegt kylling med skysauce, kartofler og bagte rodfrugter	Abrikotrifli med flødeskum
Man	2/3	Græske frikadeller med skysauce, kartofler og dampet broccoliblanding.	Hybensuppe med flødeskum
Tirs.	3/3	Svensk pølseret og dampet ærter	Æblegrød med mælk
Ons	4/3	Irsk stuvning serveres rødbeder og sennep Valgfri: rugbrød	Frugtcocktail med råcreme
Tors	5/3	Kylling i karry, serveres med ris, og dampet broccoli	Fiskesalat, tomat, karse og brød %fisk: Æggesalat tomat, karse og brød
Fre.	6/3	Farsbrød m/persille med skysauce, kartofler og Rødkålsråkost med dressing.	Aspargessuppe med brød.
Lør.	7/3	Glaseret hamburgerryg med stuvet spinat, hvide og brunede kartofler	Citronfromage med flødeskum
Søn	8/3	Fiskefrikadeller med laks med hollandaisesauce, kartofler og smørdampede rosenkål %fisk: Paprikagryde, kartofler og smørdampede rosenkål	Vaniljeis med chokoladesauce
Man	9/3	Skinkeschnitzel med skysauce, kartofler og Varm rødbede/ æblesalat	Kirsebær grød med mælk
Tirs.	10/3	Spaghetti bolognese og dampet broccoli	Løgsuppe med ostebrød
Ons	11/3	Kyllingelasagne og cole slaw	Risengrød, kanelsukker og smør
Tors	12/3	Dampet torsk med sennepssauce, kartofler, dampede gulerødder, rødbeder og hakket æg %fisk: Pastaret med skinke, dampede gulerødder	Øllebrød med flødeskum
Fre.	13/3	Frikadeller med stuede hvidkål/grønål og kartofler	Alliancegrød med mælk

Lør.	14/3	Øl marineret kalkunbryst med skysauce kartofler og ovnbagte gulerødder, pastinak og rødløg	Kærnemælksfromage med jordbærsauce
Søn	15/3	Kogt skinke med rodfrugter i dildsauce, kartofler	Frugtsalat med chokoladedrys
Man	16/3	Farseret porre med skysauce, kartofler og dampet broccoliblanding	Krydret gulerodssuppe og brød
Tirs.	17/3	Marokkansk gryde med kylling, serveres ris og dampet ærter	Jordbærgrød med mælk
Ons	18/3	Dampet torsk med grøntsagssauce, kartofler og råkost med gulerod, hvidkål og rosiner % fisk: Pulled pork, kartoffelbåde, dressing og råkost med gulerod, hvidkål og rosiner	Hønsesalat, tomat, karse og brød
Tors	19/3	Kogt kalv med sursød sauce, kartofler og dampet gulerod Månedens udvalgte menu i caféerne	Kalvekødsuppe med boller og urter
Fre.	20/3	Krebinetter med skysauce, kartofler og dampet blomkålsblanding	Abrikossuppe med cremefraiche
Lør.	21/3	Marineret skinkesteg med skysauce, kartofler og bagt rødbeder	Kirsebærfromage med flødeskum
Søn	22/3	Hakkebøf med bearnaisesauce og ovnbagt kartofler/gulerod	Silke skåret skinke på bund af cremet hvedekernesalat
Man.	23/3	Fiskefrikadeller med tomatsauce, kartofler og dampede bønner % fisk: Stegt kyllingebryst med tomatsauce, kartofler og dampede bønner	Mannagrød, smør og kanelsukker
Tirs.	24/3	Millionbøf med kartofler, asier og dampede gulerødder	Solbærsuppe med tvebakker
Ons	25/3	Glaseret skinke med flødekartofler, rødkålssalat	Bagt æblekage med flødeskum
Tors	26/3	Frikadeller med skysauce, kartofler, dampet rosenkål	Vaniljebudding med saftsovs
Fre.	27/3	Biksemad serveret rødbeder Tilvalg: rugbrød	Karrysuppe med brød
Lør.	28/3	Nakkesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Sherryfromage med flødeskum

Søn	29/3	Stegt kylling med skysauce, kartofler, agurkesalat og dampet majsblanding	Tarteletter med skinke, gulerod, æbler
Man	30/3	Stegt medister med stuvede blomkål og kartofler	Tomatsuppe med suppehorn
Tirs.	31/3	Hjerte hachis, kartofler, drueagurk og dampet romaneskoblanding %indmad: Millionbøf, kartofler, Drueagurk og dampet romaneskoblanding	Hindbærgrød med mælk

Ret til ændringer forbeholdes

Hver dag kan vælges mellem: kartofler, kartoffelmos, ris, pasta eller brød som tilbehør til hovedretten