







Menuplan april 2026



Ons	1/4	Stegt paneret sejfilet med persillesauce, kartofler og dampet broccoliblanding %fisk: Kalkunfrikadeller med persillesauce, kartofler og dampet broccoliblanding	Rismelsgrød med kanelsukker og smør
Skær Tors	2/4 	Lammesteg med skysauce, kartofler og bagte gulerødder med timian	Kold lakseanretning med asparges, citron, brød og dressing %fisk: Hønsesalat med ananas, bacon og brød
Lang Fre	3/4 	Husarsteg med skysauce, små bagte kartofler og coleslaw	Cappuccinomousse med flødeskum
Lør	4/4 	Barbecue grillkøler med flødekartofler og smørstegte rosenkål	Vaniljeis med fersken og hindbærsauce
Påske dag Søn	5/4 	Skinkemignon i fad serveres med ris og dampet broccoli	Chokoladetærte med flødeskum
2. påske dag Man	6/4	Glaseret hamburgryg med sennepskartofler og dampet baby karotter	Appelsinfromage med flødeskum
Tirs	7/4	Kyllingeschnitzel med bearnaisesauce, kartofler og dampet romanescoblanding	Rabarbergrød med mælk
Ons	8/4	Hakkebøf med bløde løg og skysauce, kartofler og ovnbagt rodfrugter	Kartoffelsuppe med ristet bacon
Tors	9/4	Dampet Hoki filet med tomatsauce, kartofler og dampet bønner % fisk: Farsbrød med tomatsauce, kartofler og dampet bønner	Mandelbudding med saftsauce
Fre	10/4	Boller i karry serveres med ris og dampet broccoli	Frugtcocktail med flødeskum
Lør	11/4	Stegt kylling med skysauce, kartofler og hjemmelavet agurkesalat og dampet blomkål	Baileyfromage med flødetop (indeholder alkohol)
Søn	12/4	Kogt kalv med estragonsauce, kartofler og bagte rødbeder	Rabarbertrifli med flødeskum (indeholder alkohol)

Man	13/4	Dampet rødspætte filet med laksemousse serveres med stuvet spinat og kartofler %fisk: Røget medister serveres med stuvet spinat og kartofler	Spring Rolls med grønsager og sursød sauce
Tirs	14/4	Pølser med varm kartoffelsalat og dampet ærter	Krydret gulerodssuppe med brød
Ons	15/4	Kogt kylling med sursød sauce, kartofler og dampet broccoliblanding	Hønsekødsuppe med urter og boller
Tors	16/4	Kong Fiddes livret med kartofler, pommes frites, hakkede rødbeder, hakkede æg og løg Månedens udvalgte menu i caféerne	Æblekage m/ flødeskum og kongelig pynt
Fre	17/4	Frikadeller med skysauce, kartofler og coleslaw med rødkål	Grøntsagsterrine med dressing og brød
Lør	18/4	Kalvesteg med skysauce, kartofler glaserede perleløg og bønner	Citronfromage med flødetop
Søn	19/4	Krebinet med skysauce, kartofler og råkost med gulerod og grønkål	Henkogte blommer med råcreme
Man	20/4	Hvidkålsrouletter med skysauce, kartofler og dampet blomkålsblanding	Perle bygrød med kanel sukker og smør
Tirs	21/4	Kalkungryde og kartofler og broccoli	Hybensuppe med flødeskum
Ons	22/4	Rullesteg med svesker og skysauce, kartofler og rødkål	Jordbærgrød med mælk
Tors	23/4	Stegt kalvelever med løg og skysauce, kartofler og dampet romanescoblanding % indmad: Hakkebøf med løg og skysauce, kartofler og dampet romanescoblanding	Ymer med frugt
Fre	24/4	Frikadeller med stuvet rosenkål og kartofler	Karrysuppe med brød
Lør	25/4	Krydret nakkesteg med skysauce, kartofler og bagte rodfrugter	Kærnemælksfromage med rabarbersauce
Søn	26/4	Fiskefrikadeller med laks og hollandaisesauce, kartofler og broccoliblanding %fisk: kogt kylling bryst og hollandaisesauce, kartofler og broccoliblanding	Muldvarpskud med flødeskum (sveskegrød, vaniljecreme, rugbrødsdrys)
Man	27/4	Stegt medister (svinekød) med skysauce, kartofler og ovnbagt pastinakker.	Ærtesuppe med peberrodscreme
Tirs.	28/4	Skinkeschnitzel med skysauce, kartofler og dampet ærter	Abrikosgrød m/ mælk

Ons	29/4	Sprængt kam med aspargessauce, kartofler og dampede gulerødder	Hvid fiskesalat med tomat, karse og brød %fisk: æggesalat med tomat, karse og brød
Tors	30/4	Kyllingefrikadeller med paprikasauce, kartofler og dampet rosenkål	Risengrød med kanelsukker og smør

Ret til ændringer forbeholdes