

Menu oktober 2026



Tors	1/10	Irsk stuvning med sennep og rødbeder Tilvalg: Rugbrød	Pandekage med marmelade
Fre	2/10	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og rødkål	Blomkålssuppe med brød
Lør	3/10	Stegt kylling med persille, skysauce, kartofler og dampet romaneskoblanding	Romfromage med kirsebærsauce (indeholder alkohol)
Søn	4/10	Bankekød med rodfrugtmos og asier	Gammeldags æblekage med flødeskum
Man	5/10	Hvidkålsrouletter med muskatsauce, kartofler og dampet bønner	Solbærsuppe med flødeskum
Tirs	6/10	Paprikagryde (svinekød, løg, champignon gulerod, peberfrugt), kartofler og dampede blomkål	Abrikosgrød med mælk/fløde
Ons	7/10	Fiskefrikadelle med dildsauce, kartofler og dampet gulerodsmix % fisk: Dildfrikadeller med dildsauce, kartofler og dampet gulerodsmix	Pastinaksuppe med brød
Tors	8/10	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og dampet grøntsagsblanding med romanbønner	Henkogt pære med råcreme
Fre	9/10	Frikadeller med skysauce, kartofler og coleslaw m/ rødkål	Rismelsgrød med kanelukker og smør
Lør	10/10	Kalvesteg med skysauce, kartofler og bøttesalat	Citronfromage med flødeskum
Søn	11/10	Kylling kardinal (kylling i fad m/ porrer og champignon), kartofler og dampet majsblending	Vaniljeis med blåbærsauce
Man	12/10	Stegt medister med skysauce, kartofler og ovnbagte rodfrugter	Risengrød med kanelukker, smør
Tirs	13/10	Dampet lakseruller (Rødspættefilet m/ laksemousse) med hollandaisesauce, kartofler og broccoli	Rødgrød med fløde

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert

Menu oktober 2026



		% Fisk: Dampet kylling med hollandaisesauce, kartofler og broccoli	
Ons	14/10 Kartoffel dag	Hakkebøf med bløde løg, svampesauce, og Pommes croquettes og bagt tomat.	Kartoffelsuppe med timian og ristet bacon
Tors	15/10	Græskfarsbrød med paprikasauce, kartofler og Broccoliblanding	Hønsesalat med brød, Pyntet med karse og tomat
Fre	16/10	Kalkungryde med kartofler og dampet bønner	Hyldebærsuppe med flødeskum
Lør	17/10	Glaseret skinke med stuvet grønlankål og kartofler	Kærnemælksfromage med jordbærsauce
Søn	18/10	Forloren benløse fugle (svinekød, bacon) skysauce, kartofler og dampet Grøntsags blanding	Æbletærte med flødeskum
Man	19/10	Farseret porre med skysauce, kartofler og dampet romaneskoblanding	Kirsebær grød med mælk/fløde
Tirs	20/10	Enebærgryde med kartofler og dampet gulerod	Henkogte abrikoser med ingefærcreme
Ons	21/10	Stegt lever (kalvekød) med bløde løg, skysauce, kartofler og syltede rødbeder % indmad: Hakkebøf m/ bløde løg skysauce, kartofler og syltede rødbeder	Mandelbudding med saftsauce
Tors	22/10	Kylling i karry, serveres med ris og dampede ærter	Blommegrød med mælk/fløde
Fre	23/10	Dampet fisk med grøntsagssauce, kartofler %fisk: <dampet kylling med grøntsagssauce, kartofler	Mannagrød med kanelsukker og smør
Lør	24/10	Rødvinsmarineret nakkesteg med rødvinsauce, kartofler og ovnbagt pastinak	Ananasfromage med flødeskum
Søn	25/10	Revelsben med flødekartofler og rødkålssalat	Henkogt pære med råcreme

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert

Menu oktober 2026



Man	26/10	Laksefrikadeller med stuvet spinat og kartofler %fisk: Røget medister med stuvet spinat og kartofler	Flerkornsgrød m/ blommekompot
Tirs	27/10	Millionbøf (okse) m/ kartofler og dampet gulerod	Blåbær muffins m/ creme fraiche
Ons	28/10	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler, rødbede	Tricolor is med vafler
Tors	29/10	Dampet kylling, dijonsauce, kartofler og dampet blomkålsblanding	Tomatsuppe med suppehorn
Fre	30/10	Krebinetter med skysauce, kartofler og smørstegt rosenkål	Græskarsuppe med brød
Lør	31/10	Rullesteg m/ svesker og skysauce, kartofler og rødkål	Appelsinfromage m/ flødeskum

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert