

Menu Plan Uge 44-2026

Mandag

Den Kolde

Vinter spidskål med græskar & honning/ Salat med bagte rodfrugter
Roastbeef med syltede beder og peberrod / Steg med hjemmelavet rødkål.

Det Lune

Frikadeller med paprika sauce

Grove kartofler med timian og sauteret grønt

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Rødbedesalat med persille og peberrod / Salat af grillede peberfrugter med pesto
2 slags pålæg med tilbehør

Det Lune

Kalkuncuvette i tomatmarinade.

Pasta vendt med pesto /Tomat/ Basilikum creme med snært af chili.

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

2 slags salater efter årstiden

Sylte med rødbeder og sennep / 1 slags sild med karrysalat og æg.

Den Lune

Marinerede kyllingestrimler i soya & lime

Hertil nudler med urter

Brød & smør

Den lækre.

Kardemommesnurrer

Torsdag

Den Kolde

Sprængt kalkunbryst med pickles /Andebryst med rød spidskål, og glaserede nødder

2 salater efter årstiden.

Den Lune.

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade samt citron.

Lun leverpostej med sprød bacon og svampe

Den lækre.

Ost med tilbehør & kiks

Fredag

Den kolde

Broccoli salat med kerner og appelsin /Tomatsalat med løg og feta

2 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Klassisk stroganoff med kartoffelmos

Hertil rødbeder.

Brød & smør'

God weekend.