

Menuplan for Solgården september - 2024

Søndag	1	Høns i asparges med tarteletter	Risengrød, kanel sukker
Mandag	2	Stroganoff, broccoli, kartoffelmos	Lynstang
Tirsdag	3	Paneret karbonade, stuvet spidskål, kartofler	Æblekage m. flødeskum
Onsdag	4	Torsk, sennepssovs, sauteret grønt, kartofler	Rødgrød m. fløde
Torsdag	5	Forlorenhare, vildtsovs, waldorfsalat, kartofler	Chokolademousse
Fredag	6	Øl braiseret steg, skysovs, smørdampet grønt, kart	Blommer i citrus og mørkt øl
Lørdag	7	Svensk pølseret, ærter	Jordbærgrød m. fløde
Søndag	8	Oksesteg, skysovs, stegt spidskål, kartofler	Appelsinfromage
Mandag	9	Boller i karry, råkost, ris	Mannagrød, kanel sukker
Tirsdag	10	Laks, citronsovs, salat, kartofler	Brownies, hindbærcreme
Onsdag	11	Kalveragout, karotter, surt, kartoffelmos	Budding m. saftsovs
Torsdag	12	Medister i svøb, skysovs, rødkål, kartofler	Frugtsalat m. flødeskum
Fredag	13	Kalkun, paprikasovs, gulerod, blomkål, stegte kart.	Islagkager m. vafler
Lørdag	14	Græsk farsbrød, paprikasovs, bønner, stegte kart	Blommegrød m. fløde
Søndag	15	Skinke, grill grøntsager, flødekartofler	Hindbærfromage
Mandag	16	Kødsovs, majs, ærter, peber, pasta	Hybensuppe, kammerjunker
Tirsdag	17	Pulledpork burger fælles spisning i cafeen	Gammeldags isvaffel
Onsdag	18	Kylling i svampe, med tarteletter	Risengrød m. kanel sukker
Torsdag	19	Fiskefrikadeller, remouladesovs, råkost, kartofler	Stikkelsbærgrød m. fløde
Fredag	20	Gryderet m. svinekød øl, bacon, surt, mos	Fersken m. makronflødeskum
Lørdag	21	Sejkræbinet, flødestuvet spinat, stegte kartofler	Pandekage m. syltetøj
Søndag	22	Bankekød, gulerødder, kartoffelmos	Fløderand m. jordbærsovs
Mandag	23	Skipperlabskovs, rugbrød, smør, rødbede	Æblegrød m. fløde
Tirsdag	24	Flæsketeg, skysovs, rødkål, kartofler	Sveskekage m. flødeskum
Onsdag	25	Bønnegryde med vilde ris	Karrysuppe m. kylling
Torsdag	26	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler	Isdessert m. vafler
Fredag	27	Hakkebøf, bearnaise, stegte rødbede, røsti	Citronfromage
Lørdag	28	Enebærgryde, bønner, kartoffelmos	Frugt m. flødeskum
Søndag	29	Stegt kylling, skysovs, tyttebær, agurkesalat, kart	Panna cotta m. abrikos
Mandag	30	Fisketerrin, krydderurtesovs, broccoli, kartofler	Hindbærgrød m. fløde

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig