

## Menuplan for Solgården februar - 2025

Lørdag	1	Forloren and, skysovs, rødkål, kartofler	Jordbærfromage
Søndag	2	Enebærgryde, bønner, kartoffelmos	Frugt m. makronskum
Mandag	3	Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerødder, kartofler	Stikkelsbærgrød
Tirsdag	4	Hamburgerryg, rosenkål, karotter, perleløg, flødekar.	Hindbærroulade m. skum
Onsdag	5	Svensk pølseret, ærter, broccoli og bønner	Hybensuppe, kammerjunker
Torsdag	6	Selleribøf, rataouille, stegte kartofler	Blommegrød
Fredag	7	Nakkesteg, skysovs, grillet peberfrugt, kartofler	Ymerfromage, kirsebærsauce
Lørdag	8	Farsbrød, paprikasovs, blomkål, ovnstegte kart.	Æblesuppe m. skum
Søndag	9	Oksesteg, skysovs, pickles, kartofler	Romfromage
Mandag	10	Fiskefilet, persillesovs, gulerødder, kartofler	Sveskegrød
Tirsdag	11	Guleærter, kogt medister, sennep	Pærer m. makronskum
Onsdag	12	Karrykål med oksekød og ris	Oksekødsuppe, boller, urter
Torsdag	13	Skinkestroganoff, bønner, surt, kartoffelmos	Budding m. saftsauce
Fredag	14	Høns i asparges med tarteletter	Risengrød, kanel sukker
Lørdag	15	Hakkebøf, bearnaise, stegte rødbeder, stegte kart	Gul alliancegrød
Søndag	16	Stegt kylling, skysovs, tyttebær, agurkesalat, kart	Æbletrifli m. skum
Mandag	17	Stegt ising, aspargessovs, porre, kartofler	Jordbærgrød
Tirsdag	18	Gryderet m. cocktailpølser, rosenkål, mos	Pandekager m. syltetøj
Onsdag	19	Skipperlabskovs, rugbrød, smør, røbede	Kærnemælkssuppe, rosiner
Torsdag	20	Farseret porre, skysovs, karotter, kartofler	Hjemmelavet lagkage
Fredag	21	Kalvesteg, skysovs, bønner, løg kompot, kartofler	Citronfromage
Lørdag	22	Kylling, aspargessovs, blomkålsblanding, kartofler	Ribs-solbærgrød
Søndag	23	Braiseret svinekæber, skysovs, rødbeder, mos	Ananasfromage
Mandag	24	Brunkål, sprængt nakke, sennep, kartofler	Hyldebærsuppe
Tirsdag	25	Rullesteg, skysovs, agurkesalat, kartofler	Chokolademousse
Onsdag	26	Fyldt fisk, paprikasovs, bønner, kartofler	Mannagrød, kanel sukker
Torsdag	27	Frikadeller, stuede ærter, kartofler	Små æblekager
Fredag	28	Bøfstroganoff, gulerødder, kartoffelmos	Yoghurtdessert m. hindbær

Venlig hilsen Trine Christiansen køkkenansvarlig (ret til ændringer forbeholdes)