

Menuplan for Solgården januar – 2026

Torsdag	1	Mørbradgryde, ærter, surt, kartoffelmos	Nougatroulade
Fredag	2	Forloren hare, vildtsovs, bønner, kartofler	Sherryfromage
Lørdag	3	Spr.oksekød, peberrodssovs, rosenkål, kartofler	Skovbægrød
Søndag	4	Hakkebøf, skysovs, stegte rødbeder, kartofler	Citronfromage
Mandag	5	Kylling, aspargessovs, broccoli, kartofler	Hønssekødsuppe, boller, urter
Tirsdag	6	Græsk farsbrød, tomatsovs, salat, stegte kartofler	Pære m. tyttebærskum
Onsdag	7	Stegt ising, hollandaise, råkost, kartofler	Æblesuppe m. flødeskum
Torsdag	8	Frikadeller, stuvet hvidkål, karotter, kartofler	Pandekager m. syltetøj
Fredag	9	Benløse fugle, stegte rodfrugter, kartoffelmos	Islagkage m. macipanlåg
Lørdag	10	Tarteletter m. ærter, gulerødder og skinke	Mannagrød. Kanelsukker
Søndag	11	Oksesteg, skysovs, klostergrønt, kartofler	Panna cotta m. frugtcouilis
Mandag	12	Bolognese m. marinerede bønner, pasta	Abrikosgrød
Tirsdag	13	Stegt flæsk, persillesovs, rødbeder, kartofler	Gammeldags æblekage
Onsdag	14	Bankekød, gulerødder, kartoffelmos	Hindbærfromage
Torsdag	15	Stjernesnud, asparges, rejer, dressing	Jordbægrød
Fredag	16	Kylling, flødesovs, stegte selleri m. peberfrugt, ris	Ananas- fersken m. skum
Lørdag	17	Nøddestang, tomatsovs, rosenkål, stegte kart.	Kærnemælkssuppe, rosiner
Søndag	18	Brændende kærlighed, rødbeder, kartoffelmos	Sherryfromage
Mandag	19	Brunkål, spr. nakke, sennep, kartofler	Hindbægrød
Tirsdag	20	Laks m. dild og citron, hollandaise, råkost, kart.	Chokolademousse
Onsdag	21	Stegt medister, skysovs, rødkål, kartofler	Fersken m. skum
Torsdag	22	Kylling i karry m. forskelligt topping m. ris	Sveskekage
Fredag	23	Gullasch, asier, kartoffelmos	Is
Lørdag	24	Boller i selleri, gulerødder, kartofler	Rød alliancegrød
Søndag	25	Svinekæbe, agurkesalat, tyttebær, kartoffelmos	Blommer i portvin
Mandag	26	Fisketerrin m. laks, aspargessovs, broccoli, kart	Risengrød, kanelsukker
Tirsdag	27	Fællesspisning: Millionbøf, surt, kartoffelmos	Is m. chokolade
Onsdag	28	Kalkun i fad, paprikasovs, sauteret squash, ris	Appelsinfromage
Torsdag	29	Skipperlabskovs, rugbrød, smør, rødbede	Æblegrød
Fredag	30	Hamburgerryg, smørsauteret grønt, flødekart.	Risdessert m. bærkompot
Lørdag	31	KOMMER SENERE	

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig