

Menuplan for Solgården Marts - 2024

Fredag	1	Bøfstroganoff, gulerødder, surt, kartoffelmos	Ribs-solbærgrød
Lørdag	2	Stegt medister, stuvet hvidkål, kartofler	Flødeis med kirsebær
Søndag	3	Kalvesteg, skysovs, stegte rodfrugter, kartofler	Ymerfromage m. jordbærsovs
Mandag	4	Gryderet m. svinekød, bønner, surt, mos	Fersken med cremesovs
Tirsdag	5	Stegt flæsk, persillesovs, rødbeder, kartofler	Blommegrød
Onsdag	6	Torsk, sennepssovs, smør dampet grønt, kart.	Ærtesuppe
torsdag	7	Frikadeller, gulerødder, varm kartoffelsalat	Rødgrød
Fredag	8	Kylling, rødvinssovs, broccoli, ris	Pandekager
Lørdag	9	Lammeragout, stegt pastinak, kartoffelmos	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Søndag	10	Kyllingefrikasse, kartofler	Pære med vaniljeskum
Mandag	11	Boller i karry, broccoli, majs, sojabønner, ris	Hindbærgrød
Tirsdag	12	Aspargessuppe m. flutes, rester fra påskefrokost	Ost, kiks og druer
Onsdag	13	Fiskefrikadeller, remoulade, råkost, kartofler	Risdessert m. rabarberkompot
Torsdag	14	Forloren hare, skysovs, agurkesalat, tyttebær, kart.	Sveske kager
Fredag	15	Bankekød, stegte rødbeder, kartoffelmos	Citronfromage
Lørdag	16	Pandekager med kød fyld, årstidens salat	Aspargessuppe
Søndag	17	Hakkebøf, bearnaisesovs, ærter, stegte kartofler	Moccafromage
Mandag	18	Kalkungryde, broccoli, løse ris	Flødeis med chokolade
Tirsdag	19	Laks, hollandaise, smørstegt spinat, kartofler	Jordbærgrød
Onsdag	20	Benløse fugle, rosenkål, kartofler	Yoghurt dessert m. hindbær
Torsdag	21	Selleribøf, salat, flødekartofler	Små æblekager
Fredag	22	Farsbrød, masalasovs, bagte grøntsager, kart.	Blommer i portvin, cremesovs
Lørdag	23	Biksemad, rødbeder, smør, rugbrød	Stikkelsbærgrød
Søndag	24	Oksesteg, skysovs, bagte rodfrugter, kartofler	Æblekage med flødeskum
Mandag	25	Kylling, aspargessovs, broccoli, kartofler	Mannagrød med kanel sukker
Tirsdag	26	Stegt kalvelever, skysovs, gulerødder, kartofler	Grøn forårssuppe
Onsdag	27	Millionbøf, stegte rødbeder, kartoffelmos	Ananas-fersken, makronskum
Torsdag	28	Skinke, stuvet spinat, karotter, kartofler	Fløderand m. hindbærcouillis
Fredag	29	Kalveragout, bagte persillerødder m. honning, ris	Appelsinfromage
Lørdag	30	Skidne æg, sennepssovs, gulero, kartofler	Blommegrød
Søndag	31	Mørbrad a la creme, ærter, kartofler	Æblekage

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig