

Menuplan for september

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Fredag	1	Fiskefrikadeller med kaperssauce, kartofler og gulerødder	Torsketimbale med kaperssauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Lørdag	2	Hønsfrikasse med kartofler Frugtsalat med chokolade	Kyllingetimbale med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Frugtgele med flødeskum
Søndag	3	Nakkesteg stegt som vildt, skysauce og kartofler samt waldorffsalat Ymerfromage med kirsebærsauce	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Ymerfromage med kirsebærsauce
Mandag	4	Svampegryde med kartoffelmos og burger agurker	Pureret svampegryde med kartoffelmos og blendet burger agurker
Tirsdag	5	Farsbrød med skysauce, kartofler og rødkål	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål
Onsdag	6	Tillykke til Conny Terlø fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	7	Tillykke til Leo Gjellebøl fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	8	Dampet sej på grøntsager med sennepssauce og kartofler	Torsketimbale med sennepssauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Lørdag	9	Kylling i fad med ris og ærter Chokolademousse	Kyllingetimbale med tomatsauce, kartoffelmos og ærtetimbale Chokolademousse
Søndag	10	Skinke med flødekartofler og stegte grøntsager Abrikosgrød med fløde	Skinketimbale med flødesauce, kartoffelmos med gulerod og broccolitimbale Abrikosgrød med fløde
Mandag	11	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder samt sennep	Stegt flæsketimbale med persillesauce, kartoffelmos og blendet rødbeder
Tirsdag	12	Frikadeller med skysauce, kartofler og rødkål	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål
Onsdag	13	Tillykke til Svend Erik Due fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	14	Spinatgratin med smørsauce og gulerødder samt rugbrød	Spinatgratin med smørsauce og gulerodstimbale

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Fredag	15	Kyllingebolognese med pastaskruer og broccoli	Blendet kyllingesammenkogt med kartoffelmos og broccolitimbale
Lørdag	16	Røget medister med varm kartoffelsalat og ærter Jordbærgrød med fløde	Førstimbale med løgsauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Jordbærgrød med fløde
Søndag	17	Grillet laks med hollandaisesauce, kartofler og salat Henkogt ferskner med flødeskum	Laksepaté med hollandaisesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Fruktgele med flødeskum
Mandag	18	Ananas koteletter med karrysauce, ris og bønner	Skinketimbale med karrysauce, kartoffelmos og bønnetimbaler
Tirsdag	19	Stegt lever med bløde løg, skysauce og kartofler samt surt	Leverfarsbrød med skysauce, kartoffelmos og blendet surt
Onsdag	20	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og råkost	Torsketimbale med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Torsdag	21	Vegetar brændende kærlighed med rødbeder	Grøntsagstimbaler med kartoffelmos og smørsauce samt blendet rødbeder
Fredag	22	Tillykke til Marie Jensen fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	23	Enebærgryde med ris og broccoli Rabarbergrød med fløde	Førstimbale med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbaler Rabarbergrød med fløde
Søndag	24	Tillykke til Svend Trier Olsen fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	25	Champignonsuppe med hjemmebagt brød	Champignonsuppe med hjemmebagt brød
Tirsdag	26	Pasta og kødsauce samt ketchup	Kødsauce og kartoffelmos samt ketchup
Onsdag	27	Asiatisk kalkungryde med ris og ærter	Kyllingetimbale med karrysauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Torsdag	28	Pandestegt sejfilet med kaperssauce og kartofler samt stegte gulerødder	Torsketimbale med kaperssauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Fredag	29	Grøntsagslasagne med salat	Grøntsagstimbaler med tomatsauce, kartoffelmos og majstimbale
Lørdag	30	Gryderet med cocktailpølser og champignon, kartoffelmos og stegte rodfrugter Is med vafler	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og bønnetimbale