


# Menuplan for december måned

| Ugedag  | Dato | Middagsmad   | Tyggevenlig mad  |
|---------|------|--|--|
| Søndag  | 1    | Beefbourgognen med kartoffelmos og surt<br><br>Henkogte ferskner med makronskum                      | Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og pureret surt<br><br>Ferskengele med flødeskum            |
| Mandag  | 2    | Risengrød med kanelsukker og smør<br><br>Blodpølse med sirup   | Risengrød med kanelsukker og smør<br><br>Blodpølse med sirup                                       |
| Tirsdag | 3    | Fiskefrikadeller med tatarsauce og stegte kartofler og salat   | Fiskefarsbrød med citronsauce, gulerodsmos og ærtetimbaler   |
| Onsdag  | 4    | Brunkål med spr. flæsk og medister samt rugbrød og sennep  | Pureret brunkål med pølsetimbale og kartoffelmos   |
| Torsdag | 5    | Kylling med cornflakes og hvidløgssauce samt lun bulgarsalat   | Kyllingetimbale med hvidløgssauce og kartoffelmos samt gulerodstimbale                             |
| Fredag  | 6    | Indbagt farsbrød med sherrysauce, stegte kartofler med timian og salat                               | Farstimbale med sherrysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler  |
| Lørdag  | 7    | Spr. nakke i sur-sødsauce, kartofler og grønsagsblanding<br><br>Chokolade/kaffebudding med flødeskum | Skinketimbale med sur-sødsauce og gulerodsmos<br><br>Chokolade/kaffebudding med flødeskum          |
| Søndag  | 8    | Forloren and med skysauce, kartofler og rødkål<br><br>Frugtsalat med råcreme                         | Farstimbale med svesker, skysauce og kartoffelmos samt pureret rødkål<br><br>Frugtgele med råcreme |
| Mandag  | 9    | Svensk pølseret med purløg og rugbrød  | Pølsetimbale med tomatsauce, kartoffelmos og ærtetimbale   |
| Tirsdag | 10   | Vegetarfrikadeller med gratineret pasta og salat   | Grøntsagstimbale med smørsauce, kartoffelmos og majstimbale  |
| Onsdag  | 11   | Dampet sej på grønsagsbund med hvidvinssauce og kartofler  | Fiskefarsbrød med hvidvinssauce og kartoffelmos med ærter  |
| Torsdag | 12   | Fyldte pandekager med ost og salat   | Oksetimbaler med pikantsauce og kartoffelmos samt gulerodstimbale                                  |
| Fredag  | 13   | Kylling i karry med ris og broccoli  | Kyllingetimbale med karrysauce, kartoffelmos og broccolitimble                                     |
| Lørdag  | 14   | Biksemad med spejlæg og ketchup<br><br>Citronfromage med flødeskum                                   | Farstimbale med kartoffelmos og spejlæg samt ketchup<br><br>Citronfromage med flødeskum            |
| Søndag  | 15   | Spoleben med flødekartofler og salat<br><br>Rabarbertrifli   | Skinketimbale med flødesauce og kartoffelmos samt ærtetimbale<br><br>Rabarbergrød med fløde        |

| Ugedag      | Dato | Middagsmad   | Tyggevenlig mad   |
|-------------|------|--|---|
| Mandag      | 16   | Hønskøds suppe med kød- og melboller og flutes   | Legeret suppe med flutes  |
| Tirsdag     | 17   | Dahl med brød og yoghurt   | Dahl med brød og yoghurt  |
| Onsdag      | 18   |                                     | <b>Julefrokost</b>  |
| Torsdag     | 19   | Æbleflæske med rugbrød   | Pureret æbleflæsk med brød  |
| Fredag      | 20   | Fiskefilet med persillesauce, kartofler og råkost  | Fiskefarsbrød med persillesauce, kartoffelmos og majstimbale  |
| Lørdag      | 21   | Stegt røget medister med stuvet spinat, kartofler og gulerødder<br>Hyldebærsuppe med tvebakker                       | Pølsetimbale med stuvet spinat, kartoffelmos og gulerodstimbaler<br>Hyldebærsuppe med tvebakker           |
| Søndag      | 22   | Gryderet med cocktailpølser, ris og ærter<br>Frugtgrød med fløde   | Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbaler<br>Frugtgrød med fløde                             |
| Mandag      | 23   | Risengrød med smør og kanelsukker samt hvidtøl   | Risengrød med smør og kanelsukker samt hvidtøl  |
| Juleaften   | 24   | Flæskesteg og andesteg med skysauce, kartofler, brunede kartofler og rødkål<br>Ris a la mande med kirsebærsauce      | Andegratin med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål samt ribsgele<br>Ris a la mande med kirsebærsauce |
| 1. Juledag  | 25   | <b>Tillykke til Lisbeth Grønnegaard fra Lyet<br/>Hun bestemmer menuen til frokost i dag<br/>og eftermiddagskagen</b> |   |
| 2. Juledag  | 26   | Grillet laks med hollandaisesauce, kartofler og franske ærter<br>Chokolademousse med flødeskum                       | Laksegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbale<br>Chokolademousse med flødeskum            |
| Fredag      | 27   | Tarteletter med skinke og stuvet ærter/gulerødder  | Skinketimbale med flødesauce, kartoffelmos og ærte/gulerodstimbaler                                       |
| Lørdag      | 28   | Brændende kærlighed med rødbeder<br>Pandekager med syltetøj  | Pureret brændende kærlighed med pureret rødbeder<br>Is med chokolade                                      |
| Søndag      | 29   | Hamburgerryg med stuvet grønlangkål, kartofler og gulerødder<br>Appelsinis med vafler                                | Skinketimbaler med stuvet grønlangkål, kartoffelmos og gulerodstimbaler<br>Appelsinis med vafler          |
| Mandag      | 30   | Pølser med varm kartoffelmos samt ketchup og sennep  | Pølsetimbale med løgsauce, kartoffelmos og ketchup/sennep   |
| Nytårsaften | 31   | Nytårstorsk med sennepssauce, kartofler og hakket æg, hakkede rødbede og bacontern<br>Romfromage med flødeskum       | Torskegratin med sennepssauce, grøntpure og kartoffelmos samt rødbedegele<br>Romfromage med flødeskum     |