

Menuplan for februar måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	1	Tillykke til Anette Nielsen fra Lyet Fiskefilet m. persille sauce , kartofler /råkost Is lagkage som dessert	
Søndag	2	Hamburgerryg med stuvet spinat, kartofler og gulerødder Jordbær-rabarbergrød med fløde	Skinketimbale med pureret spinat, kartoffelmos og gulerødstimbale Jordbær-rabarbergrød med fløde
Mandag	3	Kyllingestroganoff med grov kartoffelmos og bønner	Kyllingetimbale med siet sauce, kartoffelmos og bønnetimbaler
Tirsdag	4	Tillykke til Jytte Zwisler fra Dalen Lasagne med salat Kringle til kaffen	
Onsdag	5	Fiskefrikadeller med kaperssauce og stegte kartofler samt salat	Torsketimbale med kaperssauce, kartoffelmos og majstimbaler
Torsdag	6	Brændende kærlighed med rødbeder	Pureret bacon/løg med kartoffelmos og blendet rødbeder
Fredag	7	Vegetarisk gullaschsuppe med flutes	Legeret suppe med flutes
Lørdag	8	Mørbradgryde med svampe og løg, kartofler og broccoli Henkogt fersken med flødeskum	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbale Ferskengele med flødeskum
Søndag	9	Tillykke til Karin Petersen fra Dalen Gl. dags kylling m. sauce , kartofler , agurksalat Dessert :pære belle helene Lagkage til kaffen	
Mandag	10	Tillykke til Tormod Jonsson fra Lyet Irsk stuvning (lam), kartofler Lagkage til kaffen	
Tirsdag	11	Svampelasagne med salat	Pureret svampestuvning med kartoffelmos og bønnetimbaler
Onsdag	12	Tillykke til Poul Christiansen fra Dalen Laks , hollandaise , kartofler og grønt. Lagkage til Kaffen	
Torsdag	13	Boller i karry med ris og ærter	Farstimbale med kartoffelmos og ærtetimbaler
Fredag	14	Tillykke til Hanne Oxenbøll fra Dalen og Jonna Petersen fra lyet Hakkebøf , brun sauce , kartofler og grønt (LYET : forloren pindsvin)	Æblekage til kaffen

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	15	Stegt lever med bløde løg og champignon, flødesauce og kartofler samt surt Æblekage med flødeskum	Leverfarsbrød med flødesauce, kartoffelmos og blendet surt Æblegrød med flødeskum
Søndag	16	Tillykke til Aase Madsen fra Vangen. Kalvekød m. grillet grønt , ovnstegte kartofler Brun sauce Kringle til kaffen	
Mandag	17	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerødder	Torsketimbale med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Tirsdag	18	Forloren hare med skysauce, kartofler og surt samt ribsgele	Førstimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet purt samt ribsgele
Onsdag	19	Minestrone suppe med flutes	Legeret suppe med flutes
Torsdag	20	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Pureret millionbøf med kartoffelmos og blendet rødbeder
Fredag	21	Stegt medister med skysauce, kartofler og rødkål	Førstimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål
Lørdag	22	Hønsfrikasse med kartofler Chokolademousse med flødeskum	Kyllingetimbale med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Chokolademousse med flødeskum
Søndag	23	Nakkesteg med skysauce, kartofler og grønsagsblanding Islagkage	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og grønsagstimbale Islagkage
Mandag	24	Kyllingebolognese med pasta og ærter samt parmesan	Pureret kyllingebolognese med kartoffelmos og ærtetimbaler
Tirsdag	25	Indbagt fisk med hummersauce, kartofler og broccoli	Torsketimbale med hummersauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Onsdag	26	Brunkål med røget flæsk og medister samt rugbrød og sennep	Pureret brunkål med flæsketimbale og rugbrød samt sennep
Torsdag	27	Svensk pølseret med purløg og rugbrød	Pølsetimbale med tomatsauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Fredag	28	Forårsruller med nudelsalat, sojasauce og sur-sødchilisauce	Legeret suppe med flutes