

Lundehavens menuplan for september måned 2011



Dato	Ugedag	Hovedret kr. 46	Biret kr. 10	Frokostret kr. 25
1	Torsdag	Farsbrød m/ paprikasauce og tzatziki	Chokoladebudding m/ flødeskum	Aspargesuppe m/ kødboller
2	Fredag	Stegt fiskefilet m/ varm remouladesauce og råkost	Pandekager m/ syltetøj	Biksemad m/ rødbede
3	Lørdag	Lammesteg m/ bouillon kartofler og mintgele	Solbægrød m/ mælk og fløde	Tartelet m/ skinkestuvning
4	Søndag	Kalkungryde m/ rød peber, broccoli og pasta	Orangefromage	Tærte m/ spinat og bacon
5	Mandag	Paneret flæsk m/ persillesovs og rodfrugter	Rabarberkage m/ ristet havregryn og flødeskum	Gratineret pasta m/ oksekød
6	Tirsdag	Stegt lever m/ løgsauce og rodfrugter	Ymerkoldskål m/ kammerjunker	Pølse m/ brød, ketchup og sennep
7	Onsdag	Frikadeller m/ skysovs, blomkål og ærter	Skovbægrød m/ mælk og fløde	Fyldte pandekager
8	Torsdag	Kotelet i fad m/ karrysovs, ananas og ris	Hvidkålssuppe	Kyllette m/ salat
9	Fredag	Wienerskinkeschnitzel m/ ærter og bearnaisesauce	Æblesuppe m/ ristede havregryn	Bagt kartoffel m/ fyld
10	Lørdag	Dampet laks m/hollandaisesauce og wookgrønt	Chokolademousse m/ flødeskum	Stegt kylling m/ agurkesalat
11	Søndag	Kalvegryde m/ bacon og bønner	Fløderand m/ frugtcocktail	Røget forel m/ æggestand og purløg
12	Mandag	Hamburgerryg m/ flødespinat og gulerod	Is m/ vafler	Stegt lever m/ bløde løg og rødbede
13	Tirsdag	Boller i karry m/ ris og ærter	Orangeshake	Tartelet m/ høns i asparges
14	Onsdag	Stegt sild m/ løgsauce og ratatouille	Kirsebægrød m/ fløde	Lasagne m/ flutes
15	Torsdag	Ossobuko m/ ris	Nougatmousse	Laksepaté m/ citron, tomat og dild
16	Fredag	Karbonader m/ stuede ærter, gulerod og persilledrys	Broccolisuppe	Parisertoast
17	Lørdag	Paprikakylling m/ paprikasauce og salat	Abrikostrifli m/ flødeskum	Croissant m/ rejesalat
18	Søndag	Flæskesteg m/ skysovs og rødkål	Henkogt pære m/ makronflødeskum	Leverpostej m/ bacon og champignon
19	Mandag	Hakkebøf m/ løgsauce og stegte grøntsager	Blommegrød m/ mælk	Porretærte
20	Tirsdag	Stegt medister m/ stuvet hvidkål	Sagosødsuppe m/ rosiner	Grønkålssuppe
21	Onsdag	Stegt torskerogn m/ karrysauce og råkost	Ostelagkage	Svensk pøseret Lun ret
22	Torsdag	Rødvinsmarineret nakke m/ rødvinsauce og ærter	Hønsesuppe m/ urter, kød- og melboller	Gratin m/ urter – Lun ret
23	Fredag	Fiskepaté m/ dildsovs og ovnbagte grøntsager	Hyldebærssuppe m/ tvebakker	Ribbensteg m/agurkesalat
24	Lørdag	Bøf stroganoff m/ kartoffelmos og vintergrønt	Karamelrand m/ flødeskum	Skinke m/ kold kartoffelsalat
25	Søndag	Svinekam som vildt m/ champignonsauce, rodfrugter	Ananasfromage m/ flødeskum	Fyldte pandekager
26	Mandag	Farserede porre m/ skysovs og porremiks	Risengrød m/ kanelsukker	Rissoto
27	Tirsdag	Stegt flæsk m/ persillesauce og porremiks	Øllebrød m/ flødeskum	Kartoffel moussaka
28	Onsdag	Kyllingefars m/ skysovs og blomkål	Kærnemælkssuppe m/ rosiner	Æbleflask
29	Torsdag	Frikadeller m/ varm kartoffelsalat og ærtemiks	Sveskegrød m/ mælk og fløde	Gulerodssuppe
30	Fredag	Hjerter i flødesauce m/ blomkål	Rabarbersuppe m/ kammerjunker	Stegt kylling m/ agurkesalat

*Ret til ændringer forbeholdes
Med venlig hilsen køkkenpersonalet*

