

# Lundehavens menuplan for februar måned 2012



	Ugedag	Hovedret kr. 47	Biret kr. 10,50	Frokostret 25
1	Onsdag	<b>Kogt kylling</b> asparges, bulgur og pebermiks	<b>Tiramisu</b> Italiensk kage	<b>Gratineret tortilin</b> m/ krydderpesto
2	Torsdag	<b>Enebærgryde</b> Kartoffelmos og bagte rodfrugter	<b>Abrikos/sveskegrød</b> m/ mælk	<b>Kyllingespyd</b> m/ rissalat
3	Fredag	<b>Hakkebøf</b> m/ løg, bearnaisesauce, stegte kartofler og bønner	<b>Is</b>	<b>Æbleflæsk</b> Lun ret
4	Lørdag	<b>Rullesteg</b> m/ krydder, skysovs og rodfrugter	<b>Æbletærte</b>	<b>Tartelet</b> m/ skinkestuvning
5	Søndag	<b>Stegt svinekam</b> m/ skysovs og rødkål	<b>Nougatmousse</b>	<b>Grøntsagstærte</b>
6	Mandag	<b>Eventyrgrøde</b> m/ gulerødder	<b>Juliennesuppe</b>	<b>Biksemad</b> m/rødbede
7	Tirsdag	<b>Frikadeller</b> m/ stuvet hvidkål	<b>Chokoladebudding</b> m/ flødeskum	<b>Kartoffelsuppe</b>
8	Onsdag	<b>Forloren skildpadde</b> m/ æg og flutes	<b>Risvandgrød</b> m/ rosiner og æblemos	<b>Lasagne</b> m/ flutes
9	Torsdag	<b>Wienerpølser</b> m/ varm kartoffelsalat og grøntmiks	<b>Øllebrød</b> m/ flødeskum	<b>Stegt kyllingelår</b> m/agurkesalat
10	Fredag	<b>Stegt lever</b> m/ løgsauce og rodfrugter	<b>Alliancegrød</b> m/ mælk og fløde	<b>Risengrød</b> m/kannelsukker
11	Lørdag	<b>Stegt flæsk</b> m/ persillesauce, porremiks	<b>Fløderand</b> m/ jordbærblåbærsovs	<b>Leverpostej</b> m/bacon, champignon
12	Søndag	<b>Benløse fugle</b> m/ skysovs, kartoffelmos og broccoli	<b>Vanillebudding</b> m/ saftsovs	<b>Frikadelle</b> m/ agurksalat
13	Mandag	<b>Wienerskinkeschnitzel</b> m/ ærter og bearnaisesauce	<b>Gulerodssuppe</b>	<b>Blomkålsgatin</b>
14	Tirsdag	<b>Boller i selleri</b>	<b>Blommegrød</b> m/ mælk	<b>Pølse</b> m/ brød, ketchup og sennep
15	Onsdag	<b>Farserede porrer</b> m/ skysovs og porremiks	<b>Kærnemælkssuppe</b> m/ rosiner	<b>Fiskefrikadelle</b> m/ remoulade og citron
16	Torsdag	<b>Kogt kalvekød</b> m/ peberrodssauce og rosenkål	<b>Klar suppe</b> m/ urter og boller	<b>Tartelet</b> m/ høns i asparges
17	Fredag	<b>Gule ærter</b> m/ flæsk	<b>Marengsreder</b> m/ kakaoflødeskum	<b>Æggekeg</b> m/ bacon og purløg
18	Lørdag	<b>Kalvehjerte</b> m/ flødesauce, kartoffelmos og vintergrønt	<b>Stikkelsbægrød</b> m/ mælk	<b>Fyldte pandekager</b>
19	Søndag	<b>Forloren hare</b> m/ vildtsauce og waldorfsalat	<b>Kærnemælksfromage</b> m/kirsebærsovs	<b>Kylling</b> m/ pesto
20	Mandag	<b>Dampet fisk</b> m/ sennepssauce	<b>Hyldebærsuppe</b> m/ æbletern	<b>Dagens overraskelse</b> Lun/kold frokostret
21	Tirsdag	<b>Brunkål</b> m/ nakkekam og rødbeder	<b>Rismoussé</b> m/ abrikossauce	<b>Hummersuppe</b>
22	Onsdag	<b>Flæskesteg</b> m/ skysovs og rødkål	<b>Boghvedegrød</b> m/ sirup	<b>Rosenkålssuppe</b>
23	Torsdag	<b>Kåldolmer</b> m/ muskatsauce og grøntsagsmiks	<b>Sagosødsuppe</b> m/ rosiner	<b>Biksemad</b> m/rødbede
24	Fredag	<b>Levergryde</b> m/ kartoffelmos og surt	<b>Grønkålssuppe</b>	<b>Fiskefilet</b> m/ remoulade og citron
25	Lørdag	<b>Farsskinke</b> m/ whiskysauce og broccoli	<b>Henkogt ananas</b> m/ flødeskum	<b>Fyldte pandekager</b>
26	Søndag	<b>Nakkesteg</b> m/ æbler, svesker skysovs og blomkål	<b>Hofdessert</b>	<b>Varmrøget laks</b>
27	Mandag	<b>Kalveruller</b> m/ pebersauce råstegte kartofler og gulerødder	<b>Jordbægrød</b> m/ mælk	<b>Hvidkålssuppe</b>
28	Tirsdag	<b>Stegt fisk</b> m/ persillesauce og grøntmiks	<b>Chokolademousse</b> m/ flødeskum	<b>Hønsesalat</b> m/ karry og ananas
29	Onsdag	<b>Sprængt kam</b> m/ stuvet spinat og gulerødder	<b>Kirsebærdessert</b>	<b>Mannagrød</b> m/ kannelsukker

Ret til ændringer forbeholdes  
Med venlig hilsen køkkenpersonalet

