

Middagsmad september 2019

Søndag	1. september	Kogt oksekød med peberrods-sauce, kartofler og bønner	Tiramisu
Mandag	2. september	Skinkegryde med cocktailpølser, kartoffelmos og ærter	Henkogt frugtsalat med creme
Tirsdag	3. september	Grøntsagsfrikadeller med stegte kartofler og kold dressing	Minestrone
Onsdag	4. september	Fyldte pandekager med kylling i champignon ala creme	Chokolademousse
Torsdag	5. september	Brændende kærlighed med rødbeder	Abrikosgrød med fløde
Fredag	6. september	Krebinetter med stuvet kål og kartofler	Henkogt pære med chokoladesauce
Lørdag	7. september	Oksekødboller i tomatsauce med kartoffelmos	Pandekager med syltetøj og sukker
Søndag	8. september	Flæskesteg med skysauce, kartofler og agurkesalat	Hindbærmousse
Mandag	9. september	Fars med kål, skysauce, kartofler og timiansgulerødder	Jordbærgrød med fløde
Tirsdag	10. september	Thairet med ris	Frisk frugt med creme
Onsdag	11. september	Grøntsagslasagne	Fiskeanretning med brød
Torsdag	12. september	Hakkebøf med bearnaisesovs, pommes frites og ærter	Is med vafler
Fredag	13. september	Fyldig fiskesuppe med brød	Ovnbagte æbler med marcipan og kanel
Lørdag	14. september	Broccoligratin med smørstegte grøntsager	Blommegrød med mælk
Søndag	15. september	And med skysauce, brune kartofler og rødkål	Gammeldags æblekage

Aftensmad september 2019

Søndag	1. september	Roastbeef med remoulade, ristede løg og agurkesalat, kalkunbryst med broccolisalat og skinkesalat
Mandag	2. september	Aftencafé: Pizzaaften og dessert
Tirsdag	3. september	Lun tærte med salat og dessert
Onsdag	4. september	Assorteret smørrebrød og suppe
Torsdag	5. september	Aftencafé: Stjernes kud og citronfromage
Fredag	6. september	Lun leverpostej med bacon og rødbeder, skinke med røræg, tunsalat og rugbrød
Lørdag	7. september	Croissant med skaldyrssalat, rugbrød med karrysild og æg, frugtsalat med kiks
Søndag	8. september	Smørrebrød med hamburgerryg med italiensksalat og karse, hjemmelavede stegte sild i eddike og æg med kaviar
Mandag	9. september	Aftencafé: Vi satser på at grille og ellers tryller køkkenet noget andet godt
Tirsdag	10. september	Frikadeller med kartoffelsalat og dessert
Onsdag	11. september	Assorteret smørrebrød og suppe
Torsdag	12. september	Aftencafé: Lam med flødekartofler og dessert
Fredag	13. september	Lune fiskefrikadeller med remoulade, spegepølse med agurk og løg, æggesalat og rugbrød
Lørdag	14. september	Croissant med hønsesalat, rugbrød med marineret sild og leverpostej med bacon
Søndag	15. september	Røget laks på franskbrød, smørrebrød med flæskesteg og agurkesalat, og æg med mayonaise og rejer

Middagsmad september 2019

Mandag	16. september	Skipper laubskovs med rødbeder	Syltede grønne figer med creme
Tirsdag	17. september	Kyllingefrikadeller med kartofler, tomatsauce	Maskeret blomkål med rejer
Onsdag	18. september	Fiskefilet med remoulade, pommes frites og salat	Chokoladebudding med flødeskum
Torsdag	19. september	Lasagne med salat	Kirsebærgrød med fløde
Fredag	20. september	Boller i karry med ris og broccoli	Henkogt fersken med makronskum
Lørdag	21. september	Pasta og kylling i pestofløde med salat	Kræmmerhuse med syltetøj og flødeskum
Søndag	22. september	Bøf stroganoff med mos og surt	Appelsinfromage
Mandag	23. september	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Laksepaté på bund af salat
Tirsdag	24. september	Fyldte pandekager med oksekød og salat med dressing	Hindbærgrød med fløde
Onsdag	25. september	Stegt flæsk med persillesovs og kartofler	Frisk frugt med creme
Torsdag	26. september	Græsk farsbrød med kartofler, tzatziki og tomatsalat	Henkogt ananas med flødeskum
Fredag	27. september	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerødder	Solbærgrød med mælk
Lørdag	28. september	Pasta med kødsauce og gulerodsråkost	Is med vafler
Søndag	29. september	Forloren hare med kartofler, skysauce og waldorffsalat	Ris ala mande med kirsebærsauce
Mandag	30. september	Flæskeæggekage	Trifili

Aftensmad september 2019

Mandag	16. september	Aftencafé: Vi satser på at grille og ellers tryller køkkenet noget andet godt
Tirsdag	17. september	Lun tærte med salat og dessert
Onsdag	18. september	Assorteret smørrebrød og suppe
Torsdag	19. september	Aftencafé: Gammeldags oksekødssuppe med hjemmelavede kød og melboller og Softice
Fredag	20. september	Lune mørbradbøffer med bløde løg, makrelsalat, kødpølse med remoulade og ristede løg og rugbrød
Lørdag	21. september	Croissant med skinkesalat, rugbrød med brombærsild, frugtsalat med kiks
Søndag	22. september	Smørrebrød med æg, mayonaise, rejer og dild, dyrlægens natmad, hønsesalat med bacon
Mandag	23. september	Aftencafé: Skaldyrssalat med croissanter og ribbensteg med rugbrød og tilbehør
Tirsdag	24. september	Lune kyllingefrikadeller med kartoffel-porregratin og dessert
Onsdag	25. september	Assorteret smørrebrød og suppe
Torsdag	26. september	Aftencafé: Sol over gudhjem og dessert
Fredag	27. september	Lune fiskefileter med remoulade, kalkunbryst med karrysalat, rullepølse med sky, løg og karse og rugbrød
Lørdag	28. september	Croissant med rejesalat, rugbrød med sennepsild og æg, paté med surt
Søndag	29. september	Smørrebrød med oksebryst med pickles og peberrod, gravad laks med rævesovs og wienersalat
Mandag	30. september	Aftencafé: Brændende kærlighed med et twist og dessert