

Middagsmad Betaniahjemmet december 2020

Tirsdag	1. december	Grøntsagsfrikadeller med brasede kartofler og hvidkålsalat med rosiner	Tunmousse med brød
Onsdag	2. december	Paneret skrubbe/rødspætte med persillesovs (og remoulade) og kartofler	Henkogt fersken med creme
Torsdag	3. december	Julemarked med diverse boder	
Fredag	4. december	Frikadeller med stuvet spinat, brune kartofler og perleløg	Frisk frugtsalat med creme
Lørdag	5. december	Pasta med kødsovs, parmesanost og salat	Gammeldags æblekage
Søndag	6. december	Ribbensteg med kartofler, skysauce og agurkesalat	Appelsinfromage
Mandag	7. december	Grøntsagsterrin med salat, dressing og brød	Fiskeanretning med brød
Tirsdag	8. december	Laksefrikadeller med citronsaucé, kartofler og salat	Fyldte svampe
Onsdag	9. december	Moussaka med kartofler og aubergine, salat med dressing	Jordbærgrød med fløde
Torsdag	10. december	Beboerjulefrokost i spisestuen	
Fredag	11. december	Krebinetter med kartofler og stuvede ærter og gulerødder	Stikkelsbærgrød med fløde
Lørdag	12. december	Brændende kærlighed med rødbeder	Henkogt frugt med creme
Søndag	13. december	Rullesteg med svesker, skysauce, kartofler og bønner	Romfromage med saftsovs



Aftensmad Betaniahjemmet december 2020

Tirsdag	1. december	Tomatsuppe med kødboller og assorteret smørrebrød
Onsdag	2. december	Pandekager med champignon á la creme og Æblegrød med fløde
Torsdag	3. december	Tyrkisk landsuppe med brød og Kirsebærmousse
Fredag	4. december	Fiskefilet med remoulade og citron, Æg med mayonaise og rejer og Chokolademousse
Lørdag	5. december	Rugbrød med Rullepølse med sky og løg, Skovsvampepaté med drueagurk og Sennepssild
Søndag	6. december	Laksemad med peberrodscreme, Croissant med skinkesalat, Oksespegepølse med agurk og løg og Rugbrød
Mandag	7. december	Æbleflæsk, Lun leverpostej med champignon og bacon, Rugbrød og Ost med kiks og frugt
Tirsdag	8. december	Broccolisuppe med brød, Ribbensteg med rødkål, Æggesalat og Rugbrød
Onsdag	9. december	Porretærte med broccolisalat og passionsfrugt mousse
Torsdag	10. december	Gullashsuppe med brød og lidt sødt
Fredag	11. december	Lune laksefrikadeller med remoulade, Pølsesalat, Andepaté med cornichoner og Rugbrød
Lørdag	12. december	Tapasfad og fyldte chokolader
Søndag	13. december	Lune frikadeller med rødkål, Sylte med sennep og rødbeder, Rugbrød og Croissant med hønsesalat



Middagsmad Betaniahjemmet december 2020

Mandag	14. december	Bøf Lindstrøm med skysauce, kartofler og tyttebærsyltetøj	Juliennesuppe med brød
Tirsdag	15. december	Blomkålsgratin med bagte tomater	Lakseroulade på bund af salat
Onsdag	16. december	Gule ærter med sprængt nakke	Hindbærgrød med fløde
Torsdag	17. december	Lasagne med salat	Henkogt Ananas med flødeskum
Fredag	18. december	Stegt kalvelever med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Risdessert med henkogt frugt
Lørdag	19. december	Boller i karry med ris og gulerodsråkost	Kirsebærgrød med fløde
Søndag	20. december	Ovnbagt laks med hollandaise, dampede grøntsager og kartofler	Svesketrifli
Mandag	21. december	Hønsekødssuppe, kyllingen serveres ved siden af med peberrodssauce og lidt kartofler	
Tirsdag	22. december	Irsk stuvning med sennep og rødbeder	Henkogte pærer med makronskum
Onsdag	23. december	Stegt flæsk med persillesovs og kartofler	Henkogt mandarin og grape med creme
Torsdag	24. december	Juleaftensdag: Suppe med brød	Pandekager med syltetøj og sukker
Fredag	25. december	Boeuf Bourguignon med kartoffelmos og smørstegte svampe	Jordbærmousse
Lørdag	26. december	Julefrokost på etagen	
Søndag	27. december	Osso buco med kartoffelmos	Chokoladebudding med flødeskum
Mandag	28. december	Revelsben med skysauce, kartofler og rødkål	Stikkelsbærgrød med fløde
Tirsdag	29. december	Kalkunkrebinetter med stuvet spidskål og kartofler	Kærnemælkssuppe med rosiner
Onsdag	30. december	Medister med grønlangkål og brune kartofler	Æblegrød med fløde
Torsdag	31. december	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder	Chokolademousse

Aftensmad Betaniahjemmet december 2020

Mandag	14. december	Risengrød med kanelsukker og smør, Æbleskiver og Gløgg
Tirsdag	15. december	Lune kyllingefrikadeller, Spegepølse, Makrelsalat og Rugbrød
Onsdag	16. december	Græskarsuppe og assorteret smørrebrød
Torsdag	17. december	Pastaret med kylling og champignon og Tærte med cremefraiche
Fredag	18. december	Gratinerede pandekager med oksekødsfyld og Hindbærtrifli
Lørdag	19. december	Blomkålssuppe med brød og assorteret smørrebrød
Søndag	20. december	Croissant med rejesalat, Leverpostej med rødbeder og bacon Rullepølse med løg og sky og Rugbrød
Mandag	21. december	Medister med stuvet spinat og kartofler og Is med vafler
Tirsdag	22. december	Kartoffel-porresuppe med bacon og assorteret smørrebrød
Onsdag	23. december	Tunmousse med brød, Skinke med italiensk salat og karse og Abrikosmousse
Torsdag	24. december	And og flæskesteg med brune, hvide og franske kartofler, rødkål, æbler/svesker, skysauce og ribsgele og Ris a la mande
Fredag	25. december	Luksus smørrebrød flæskesteg med agurkesalat & appelsin, Æg med mayonaise, kaviar og rejer og Gravad laks på franskbrød
Lørdag	26. december	Lune frikadeller med kartoffelsalat og Fløderand med henkogt frugt
Søndag	27. december	Æg med mayonaise og rejer, Dyrlægens natmad, Skinkesalat og Rugbrød
Mandag	28. december	Tomattærte med hytteost og timian, Salat og Kyllingelår og Pain au chocolat
Tirsdag	29. december	Croissant med laksesalat, Wienersalat, Lun leverpostej med rødbeder og Rugbrød
Onsdag	30. december	Hønsekødsuppe med urter, kød og melboller med brød og Solbærmousse
Torsdag	31. december	Krondyrfilet med portvinssauce, Waldorfsalat og Pommes Anna Gateau Marcel kage