

Middagsmad Betaniahjemmet december 2022

Torsdag	1. december	Krebinetter med kartofler og stuede ærter og gulerødder	Blommegrød med fløde
Fredag	2. december	Grøntsagsterrin med salat, dressing og brød	Lakseroulade på bund af salat
Lørdag	3. december	Forloren hare med skysauce, kartofler og waldorffsalat	Chokolademousse
Søndag	4. december	Kogt skinke med stuet spinat og kartofler	Gammeldags æblekage
Mandag	5. december	Bøf Lindstrøm med skysauce, kartofler og tyttebærsyltetøj	Mangotrifli
Tirsdag	6. december	Moussaka med kartofler og aubergine og tzatziki	Jordbærgrød med fløde
Onsdag	7. december	Laksefrikadeller med citronsauce, kartofler og salat	Henkogt fersken med creme
Torsdag	8. december	Brændende kærlighed med rødbeder	Hindbærgrød med fløde
Fredag	9. december	Grøntsagsfrikadeller med brasede kartofler og hvidkålsalat med rosiner	Fiskeanretning med brød
Lørdag	10. december	Pasta med kødsovs, parmesanost og salat	Is med vafler
Søndag	11. december	Rullesteg med svesker, skysauce, kartofler og bønner	Chokoladebudding
Mandag	12. december	Fiskefilet med pommes frites, salat og remoulade	Henkogt frugt med creme
Tirsdag	13. december	Medister med grønlangkål og brune kartofler	Frisk frugt
Onsdag	14. december	Blomkålsgratin med bagte tomater	Hummersuppe med brød
Torsdag	15. december	Beboerjulefrokost i spisestuen	
Fredag	16. december	Paella med chorizo og skaldyr	Henkogt Ananas med flødeskum

Aftensmad Betaniahjemmet december 2022

Torsdag	1. december	Aftencafe: Laksemad med peberrodscreme, dild og citron og Massaman Curry
Fredag	2. december	Tyrkisk Landsuppe med og Blommetrifli
Lørdag	3. december	Risengrød med kanelsukker og smør og assorteret smørrebrød
Søndag	4. december	Laksemad med peberrodscreme, Croissant med skinkesalat, Rugbrød med Oksespegepølse med agurk og løg
Mandag	5. december	Aftencafe med On og Lainell
Tirsdag	6. december	Blomkålssuppe med brød, Ribbensteg med rødkål, Æggesalat og Rugbrød
Onsdag	7. december	Porretærte med broccolisalat og passionsfrugtmousse
Torsdag	8. december	Æbleflæsk og Leverpostej med rødbeder og Rullepølse med sky, rå løg og karse
Fredag	9. december	Lune laksefrikadeller med remoulade, Pølsesalat, Andepaté med cornichoner og Rugbrød
Lørdag	10. december	Broccolisuppe med brød og assorteret smørrebrød
Søndag	11. december	Lune frikadeller med rødkål og rugbrød, Rugbrød med sylte, sennep og rødbeder, Rugbrød og Croissant med hønsesalat
Mandag	12. december	Aftencafe med On og Lainell
Tirsdag	13. december	Lun Svensk juleskinke med brød, rødkål og æbler og Luciaboller
Onsdag	14. december	Græskarsuppe med brød og assorteret smørrebrød
Torsdag	15. december	Cremet Linse/grøntsagssuppe med brød og chokolademousse
Fredag	16. december	Måske rester fra julefrokosten ellers finder køkkenet på noget

Middagsmad Betaniahjemmet december 2022

Lørdag	17. december	Skinkegryde med cocktailpølser og perleløg og kartoffelmos	Risdessert med henkogt frugt
Søndag	18. december	Ovnbagt laks med hollandaise, dampede grøntsager og kartofler	Othelloagkager
Mandag	19. december	Kåldolmer med lys sauce, kartofler og rødbeder	Svesketrifli
Tirsdag	20. december	Grøntsagslasagne med tzatziki	Bagt æblekage med flødeskum
Onsdag	21. december	Paneret flæsk med persillesovs og kartofler	Henkogte pærer med makronskum
Torsdag	22. december	Irsk stuvning med sennep og rødbeder	Is med vafler
Fredag	23. december	Millionbøf med kartoffelmos og asier	Henkogt mandarin og grape med creme
Lørdag	24. december	Juleaftensdag: Suppe med brød	Pandekager med syltetøj og sukker
Søndag	25. december	Tarteletter med høns i asparges	Hindbærmousse
Mandag	26. december	Julefrokost på etagen	
Tirsdag	27. december	Gule ærter med sprængt nakke	Romfromage
Onsdag	28. december	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Stikkelsbærgrød med fløde
Torsdag	29. december	Kalkunkrebinetter med stuvet spidskål og kartofler	Henkogt frugt med creme
Fredag	30. december	Brunkål med medister, sennep og rødbeder	Æblegrød med fløde
Lørdag	31. december	Nytårsaftensdag: Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder	Citronfromage

Aftensmad Betaniahjemmet december 2022

Lørdag	17. december	Tomatsuppe med kødboller og assoreret smørrebrød
Søndag	18. december	Croissant med rejesalat, Leverpostej med rødbeder og bacon Rullepølse med løg og sky og Rugbrød
Mandag	19. december	Aftencafe med On og Lainell
Tirsdag	20. december	Kartoffel-porresuppe med bacon og assoreret smørrebrød
Onsdag	21. december	Tunmousse med brød, Skinke med italiensk salat og karse og Abrikosmousse
Torsdag	22. december	Aftencafe: Stjernes kud og Jordbærmoussekage
Fredag	23. december	Sandwich med skinkesalat, kalkun og æggesalat
Lørdag	24. december	And og flæskesteg med brune, hvide og franske kartofler, rødkål, æbler/svesker, skysauce og ribsgele og Ris a la mande med kirsebærsaue
Søndag	25. december	Luksus smørrebrød flæskesteg med agurkesalat & appelsin, Æg med mayonaise, kaviar og rejer og Røget laks med dildcreme på franskbrød
Mandag	26. december	Lune frikadeller med kartoffelsalat og Fløderand med henkogt frugt
Tirsdag	27. december	Tomattærte med hytteost og timian, grønkålssalat og kyllingelår
Onsdag	28. december	Croissant med laksesalat, Wienersalat, Lun leverpostej med rødbeder og Rugbrød
Torsdag	29. december	Hønsekødsuppe med urter, kød og melboller med brød og Solbærmousse
Fredag	30. december	Risengrød med kanelsukker og smør og assoreret smørrebrød
Lørdag	31. december	Krondyrfilet med kantarelsauce, kartoffelrøsti og smørristede rosenkål og chokolademoussekage