

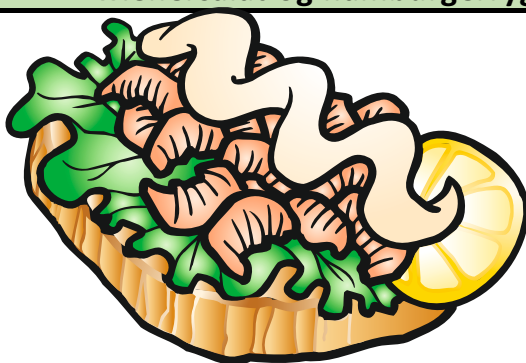
Middagsmad Betaniahjemmet Marts 2025

Lørdag	1. marts	Gryderet med kartoffelmos	Æblegrød med fløde
Søndag	2. marts	Flæskesteg med kartofler, rødkål og skysauce	Rabarbercrumble med creme fraiche
Mandag	3. marts	Kylling stegt med persille, skysauce, kartofler og agurkesalat	Brombærmousse
Tirsdag	4. marts	Frikadeller med kartofler og stuvet spidskål	Stikkelsbærgrød med fløde
Onsdag	5. marts	Gule ærter med sprængt nakke	Frisk frugt
Torsdag	6. marts	Æggekage med bagte grøntsager og bacon	Syltede abrikoser med creme
Fredag	7. marts	Hakkebøf med skysauce, bløde løg og kartofler	Skovbærgrød med fløde
Lørdag	8. marts	Pyramidemos (brændende kærlighed m. spinat i mosen og ananas i bacon/løg)	Frugtsuppe med knas
Søndag	9. marts	Laks med hollandaise, kartofler og bønner	Jordbærmousse
Mandag	10. marts	Kåldolmer med skysauce, kartofler og surt	Henkogt pære med makronskum
Tirsdag	11. marts	Skinkegryde med champignon, bacon og cocktailpølser og kartoffelmos	Blommegrød med fløde
Onsdag	12. marts	Lammefrikadeller med stegte kartofler, tzatziki og salat	Pandekager med syltetøj
Torsdag	13. marts	Grøntsagslasagne med salat	Rejecocktail med brød
Fredag	14. marts	Fyldte rødspætter med hollandaise, kartofler og broccoli	Brombærgrød med fløde
Lørdag	15. marts	Kylling og grøntsager i panangkarry med ris	Islagkage
Søndag	16. marts	Sprængt oksebryst med sursød sauce, kartofler og bønner	Gammeldags æblekage



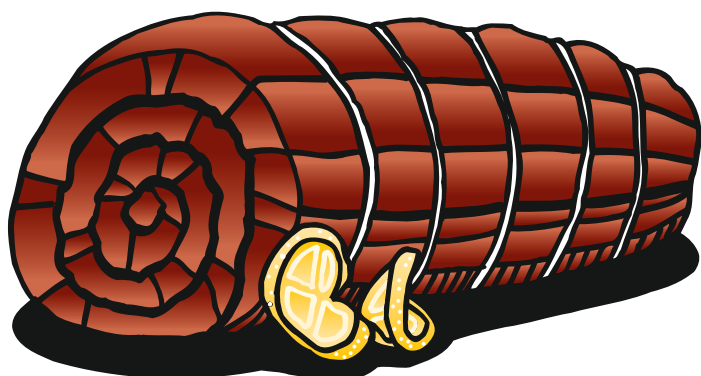
Aftensmad Betaniahjemmet Marts 2025

Lørdag	1. marts	Suppe med brød, franskbrød med hønsesalat og Rugbrød med fiskefrikadeller, remoulade og citron
Søndag	2. marts	Smørrebrød med forloren hare, agurkesalat & tyttebærskum, Kryddersild og løg og æg, mayonnaise og rejer
Mandag	3. marts	Fyldte tortillas med oksekød, salat, dressing og frisk frugtsalat
Tirsdag	4. marts	Tyrkisk landsuppe med brød og æbletærte med creme fraiche
Onsdag	5. marts	Smørrebrød med kartoffel, mayo, syltede rødløg og bacon, røget makrel med røræg, spegepølse med løg og agurk
Torsdag	6. marts	AFTENCAFE: Kyllingebryst med pikantost og parmaskinke, tomatsauce og stegte kartofler og mangomousse
Fredag	7. marts	Lun æbleflæsk, Smørrebrød med med torskerogn med remoulade og citron, rugbrød og flæskesteg med rødkål og surt
Lørdag	8. marts	Pastasalat med røde bønner, grøn pesto, løg, tomat og kebabkød, pitabrød og dessert
Søndag	9. marts	Smørrebrød med Frikadelle med kartoffelsalat, æggesalat med karse og sprængt kalvebryst med pickles og peberrod
Mandag	10. marts	Fyldte peberfrugter med oksekød og champignon og græsk salat og Kirsebærmousse
Tirsdag	11. marts	Smørrebrød med røget medister med æble/løgkompot, makrelsalat og kyllingbryst med tomatsalsa
Onsdag	12. marts	Kartoffelporresuppe med brød og Smørrebrød med tunsalat og med skinke og italiensk salat
Torsdag	13. marts	Tarteletter med høns i asparges og jordbærtrifli
Fredag	14. marts	Frikadeller med kartoffelsalat og tomatsalat og lidt sødt til kaffen
Lørdag	15. marts	Smørrebrød med spegepølse med remoulade, ristede løg & agurk, leverpostej med bacon & rødbede, kryddersild med rå løg
Søndag	16. marts	Franskbrød med gravad laks og rævedressing, Smørrebrød med wienersalat og hamburgerryg med italiensk salat



Middagsmad Betaniahjemmet Marts 2025

Mandag	17. marts	Stegt kalvelever med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Frisk frugt
Tirsdag	18. marts	Krebinetter med stuvet blomkål og kartofler	Henkogt frugtsalat med creme
Onsdag	19. marts	Bøf stroganoff med kartoffelmos og drueagurker	Limemousse
Torsdag	20. marts	Forloren hare med sovs, kartofler, ærter og ribsgele	Hindbærgrød med fløde
Fredag	21. marts	Bruch i spisestuen Middagsmad: Blomkålsgratin og Chokolademousse	
Lørdag	22. marts	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Henkogt fersken med creme
Søndag	23. marts	Mørbradbøffer med bløde løg, champignon a la creme og hasselbagte	Perlebygdessert
Mandag	24. marts	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Rabarbergrød med fløde
Tirsdag	25. marts	Hamburgerryg med stuvet grønkål og kartofler	Syltede grønne figner med creme
Onsdag	26. marts	Paneret fiskefilet med pommes frites, kålsalat og remoulade	Citronfromage
Torsdag	27. marts	Farsbrød med porrer, skysauce, kartofler og bønner	Jordbærgrød med fløde
Fredag	28. marts	Selleribøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Chokoladebudding med flødeskum
Lørdag	29. marts	Kalkunkrebinetter med stuvet spidskål og kartofler	Is med vafler
Søndag	30. marts	Svinekæber med skysauce og rodfrugtmos	Pæredessert med rugbrøds-crumble
Mandag	31. marts	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder	Solbærgrød med fløde



Aftensmad Betaniahjemmet Marts 2025

Mandag	17. marts	Pasta i fad med oksekødboller og tomatsauce og Fløderand med bærkompot
Tirsdag	18. marts	Aspargessuppe med kødboller, smørrebrød med skinkesalat og roastbeef med remoulade, ristede løg og surt
Onsdag	19. marts	Smørrebrød med fiskefilet med remoulade og citron, kalkunbryst med karrysalat, rullepølse med sky, løg og karse
Torsdag	20. marts	AFTENCAFE: Lakselasagne med salat og frugtsalat med frugtsalat med chokolade
Fredag	21. marts	Lune mørbradbøffer med bløde løg og rugbrød, sild og æggesalat
Lørdag	22. marts	Juliennesuppe med brød, Smørrebrød med flæskesteg, rødkål og agurkesalat, forloren hare med agurkesalat og rødkål
Søndag	23. marts	Smørrebrød med skinke, æggestand og purløg, Hønsesalat, Franskbrød med røget laks med asparges og tomat
Mandag	24. marts	Fyldte madpandekager med kylling, peberfrugt og kidneybønner, salat og lidt sødt
Tirsdag	25. marts	Smørrebrød med æggesalat, frikadeller med kartoffelsalat, andepaté og drueagurker
Onsdag	26. marts	Tomatsuppe med kødboller, franskbrød med skaldyrssalat og hamburgerryg med italiensk salat
Torsdag	27. marts	AFTENCAFE: Svensk pølseret og pandekager med is
Fredag	28. marts	Maskeret blomkål med dressing og nybagt brød og passionsfrugtmouse
Lørdag	29. marts	Ærtesuppe med brød og Smørrebrød med kalkunbryst med peberfrugt og kartoffel, mayonnaise og bacon
Søndag	30. marts	Smørrebrød med Hønsesalat m. bacon & svampe & Roastbeef med remoulade, ristede løg & drueagurk & røget laks på franskbrød
Mandag	31. marts	Kyllingelår med grøn kartoffelsalat og kålsalat

