

Menuplan Middag Betaniahjemmet december 2024

Søndag	1. december	Kogt skinke med stuvet spinat og kartofler	Gammeldags æblekage
Mandag	2. december	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Benediktes æbleskiver
Tirsdag	3. december	Moussaka med kartofler og aubergine og tzatziki	Henkogt frugt med creme
Onsdag	4. december	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Mangotrifli
Torsdag	5. december	Medister med grønlankål og brune kartofler	Abrikosgrød med fløde
Fredag	6. december	Grøntsagsfrikadeller med brasede kartofler og hvidkålsalat med rosiner	Fiskeanretning med brød
Lørdag	7. december	Pasta med kødsovs, parmesanost og salat	Is med vafler
Søndag	8. december	Rullesteg med svesker, skysauce, kartofler og bønner	Chokoladebudding
Mandag	9. december	Kalkunkrebinetter med stuvet spidskål og kartofler	Frisk frugt
Tirsdag	10. december	Blomkålsgratin med smørbagte gulerødder	Rabarbergrød med fløde
Onsdag	11. december	Laksefrikadeller med citronsaucе, kartofler og salat	Henkogt fersken med creme
Torsdag	12. december	Beboerjulefrokost i spisestuen	
Fredag	13. december	Bøf Lindstrøm med skysauce, kartofler og tyttebærsyltetøj	Hindbærgrød med fløde
Lørdag	14. december	Skinkegryde m. perleløg, cocktailpølser og mos	Risdessert med henkogt frugt
Søndag	15. december	Ovnbagt laks med hollandaise, dampede grøntsager og kartofler	Tiramisu



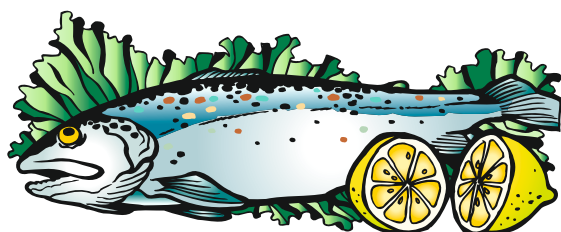
Menuplan Aften Betaniahjemmet december 2024

Søndag	1. december	Laks på franskbrød med peberrodscreme, smørrebrød med Hønsesalat og hamburgerryg med italiensk salat
Mandag	2. december	Tomattærte med hytteost og timian, grønkålssalat og kyllingelår
Tirsdag	3. december	Hønseskødssuppe med kød og melboller og assorteret smørrebrød
Onsdag	4. december	Gratinerede pandekager med oksekødsfyld og Brombærmousse
Torsdag	5. december	Aftencafe: Gammeldags kalvesteg med skysauce, kartofler og baconbønner og appelsinfromage
Fredag	6. december	Tunmousse på franskbrød, Rugbrød med skinke, italiensk salat og karse og rugbrød med leverpostej, rødbeder og bacondrys
Lørdag	7. december	Broccolisuppe med brød og rugbrød med fiskefilet, remoulade og citron og rugbrød med æggesalat
Søndag	8. december	Lune frikadeller med rødkål og rugbrød, Rugbrød med sylte, sennep og rødbeder og Franskbrød med ørredsalat
Mandag	9. december	Aftencafe: Pariserbøffer og Pavlova med ananas og blåbær
Tirsdag	10. december	Risengrød med kanelsukker, smør og saftevand og assorteret smørrebrød
Onsdag	11. december	Broccolisuppe med brød, franskbrød med rejesalat og rugbrød med kamsteg, rødkål og agurkesalat
Torsdag	12. december	Tarteletter med høns i asparges og chokolademousse
Fredag	13. december	Fiskefilet med remoulade og citron, rugbrød med roastbeef remoulade & ristede løg, rugbrød med rullepølse, rå løg og karse
Lørdag	14. december	Marokansk salat med kyllingelår og brød og Fløderand med saftsauce
Søndag	15. december	Franskbrød med hønsesalat og bacon, Bondebrød med æg mayo. og rejer og lune mørbradbøffer med bløde løg og rugbrød



Menuplan Middag Betaniahjemmet december 2024

Mandag	16. december	Kåldolmer med skysauce, kartofler og rødbeder	Svesketrifli
Tirsdag	17. december	Grøntsagslasagne med tzatziki	Bagt æblekage med flødeskum
Onsdag	18. december	Paneret flæsk med persillesovs og kartofler	Henkogte pærer med makronskum
Torsdag	19. december	Irsk stuvning med sennep og rødbeder	Is med vafler
Fredag	20. december	Millionbøf med kartoffelmos og asier	Henkogt mandarin og grape med creme
Lørdag	21. december	Kyllingelasagne med salat af grønkål og spidskål	Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	22. december	Hamburgerryg med flødekartofler og broccoli	Hindbærmousse
Mandag	23. december	Æggekage med bacon og ristede grøntsager	Rombudding med saftsauce
Tirsdag	24. december	Juleaftensdag: Gullashsuppe med brød	Pandekager med syltetøj og sukker
Onsdag	25. december	Fyldte rødspætter med aspargessauce og kartofler	Islagkage
Torsdag	26. december	Bøf stroganoff med kartoffelmos og asier	Citronfromage
Fredag	27. december	Brændende kærlighed med rødbeder	Henkogt frugt med creme
Lørdag	28. december	Brunkål med medister, sennep og rødbeder	Æblegrød med fløde
Søndag	29. december	Kylling i fad med rød karry, kokosmælk, peberfrugter og stegte kartofler	Mandarinfromage
Mandag	30. december	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Henkogt pære med chokoladesauce
Tirsdag	31. december	Nytårsaftensdag: Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder	Frugtsalat med creme



Menuplan Aften Betaniahjemmet december 2024

Mandag	16. december	Fyldte peberfrugter med salat og dessert
Tirsdag	17. december	Kartoffel-porresuppe med bacon og assorteret smørrebrød
Onsdag	18. december	Tyrkisk landsuppe med brød og Kirsebærmousse
Torsdag	19. december	Tunsalat på franskbrød, bondebrød med æg, mayonaise og rejer og jordskokkesuppe med brød
Fredag	20. december	Porretærte med broccolisalat, små kyllingespyd og passionsfrugt mousse
Lørdag	21. december	Rugbrød med fiskefrikadelle og remoulade, Rugbrød med andepaté og cornichoner, Rugbrød med pølsesalat
Søndag	22. december	Pølse-ostebord med flutes og kiks
Mandag	23. december	Risengrød med kanelsukker, smør og saftvand og æbleskiver med sukker og syltetøj
Tirsdag	24. december	And og flæsketeg med brune og hvide kartofler, rødkål, skysauce æbler/svesker og ribsgele og Ris a la mande med kirsebærsauce
Onsdag	25. december	Lune frikadeller med kartoffelsalat og Fløderand med henkogt frugt
Torsdag	26. december	Luksus smørrebrød flæsketeg med agurkesalat & appelsin, Æg med mayonaise, kaviar og rejer og Dyrlægensnatmad
Fredag	27. december	Fyldig grøntsagssuppe med brød og Solbærmousse
Lørdag	28. december	Rugbrød med hamburgerryg & italiensk salat, rugbrød m. makrel i tomat m. mayo. & rugbrød med rullepølse, sky, løg & karse
Søndag	29. december	Franskbrød med laksesalat, Lun medister med rødkål og rugbrød og Rugbrød med wienersalat
Mandag	30. december	Tomatsuppe med kødboller, rugbrød med røget makrel, røræg og purløg, rugbrød med skinke salat
Tirsdag	31. december	Nytårsaften: Kalvemørbrad med flødestuede svampe, bagte tomater og kartofler og Gateau Marcel kage

