

Enggårdens madservice

Menuplan for december 2024

Tlf. 32 89 04 78

Kontortid alle hverdage kl. 8 – 14. **Kun akut opkald i weekender.**

Afbestilling: Senest dagen før levering inden kl. 12.

Gode ideer til menuplanen modtages gerne.



Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
SØNDAG	D. 1	Bøfstroganoff med kartofler og broccoli	Æblekage
MANDAG	D. 2	Fiskefrikadeller med remouladesauce	Hønsesalat med brød
TIRSDAG	D. 3	Kogt sprængt oksekød med peberrodssauce	Oksekødssuppe med boller og urter
ONSDAG	D. 4	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Is med vafler
TORSDAG	D. 5	Stegt kyllingelår med flødekartofler og grøntsager	Champignonsuppe
FREDAG	D. 6	Gule ærter med sprængt kam og kartofler	Sveskekompot med kvarkcreme
LØRDAG	D. 7	Medisterpølse med stuvet spinat og kartofler	Blommegrød med mælk
SØNDAG	D. 8	Braiserede svinekæber med kartoffelmos	Citronfromage
MANDAG	D. 9	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder	Æbleskiver med syltetøj
TIRSDAG	D. 10	Brunkål med bacon og sprængt nakke	Kærnemælkssuppe med rosiner
ONSDAG	D. 11	Julefrokost	Frugtsalat
TORSDAG	D. 12	Dampet fisk med muslinger og hvidvinssauce	Sylte med rødbeder og sennep
FREDAG	D. 13	Ribbenssteg med skysauce, kartofler og rødkål	Vaniljebudding med saftsauc
LØRDAG	D. 14	Karrygryde med ris og rosenkål	Blandet frugtgrød med mælk

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
SØNDAG	D. 15	Farseret porre med skysauce og kartofler	Kaffemousse
MANDAG	D. 16	Paneret flæsk med skysauce og kartofler	Frugtsuppe med tvebakker
TIRSDAG	D. 17	Blomkålsgratin med skinke	Sild, fedt og rugbrød
ONSDAG	D. 18	Stegt fisk med krydderurtesauce og råkost	Æbleflæsk med rugbrød
TORSDAG	D. 19	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Minestrone suppe med Ingrid ærter
FREDAG	D. 20	Baconsteg med grønlangkål og kartofler	Ost, kiks og vindruer
LØRDAG	D. 21	Hvidkålsrouletter med muskatsauce	Æblegrød med mælk
SØNDAG	D. 22	Boeuf bourguignon med kartoffelmos	Tunmousse med flûtes
MANDAG	D. 23	Glaseret skinke med stuvet spinat og kartofler	Risengrød med tilbehør
TIRSDAG	D. 24	Andebryst med rødkål, skysauce og brune kartofler	Ris a la´mande med kirsebærsauce
ONSDAG	D. 25	Schnitzel med skysauce, kartofler og ærter	Rejecocktail med flûtes
TORSDAG	D. 26	Dampet laks med hollandaisesauce og tomatblanding	Hindbærdessert
FREDAG	D. 27	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Frugtsuppe med creme fraichesum
LØRDAG	D. 28	Irsk stuvning med rødbeder og rugbrød	Henkogt frugt med råcreme
SØNDAG	D. 29	Pasta med kødsauce	Abrikostrifli
MANDAG	D. 30	Boller i karry med ris	Pandekager med syltetøj
TIRSDAG	D. 31	Dampet torsk med sennepssauce og kartofler	Romfromage

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

Information om evt. allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenet.

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff