

# Enggårdens madservice

## Menuplan for november 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                          |
|---------|-------|--|--------------------------------|
| FREDAG  | D. 1  | Fisk i sur-sødsauce med ris                              | Tarteletter med hønsefyld      |
| LØRDAG  | D. 2  | Farseret porre med skysauce og kartofler                 | Blomkålssuppe                  |
| SØNDAG  | D. 3  | Flødegullasch med kartoffelmos                           | Abrikostrifli                  |
| MANDAG  | D. 4  | Sej krebinet med flødekartofler og ærter                 | Peberfrugtsuppe                |
| TIRSDAG | D. 5  | Gule ærter med sprængt nakke og sennep                   | Æblegrød med mælk              |
| ONSDAG  | D. 6  | Stegt medister med stuvet hvidkål                        | Ost, kiks og druer             |
| TORSDAG | D. 7  | Hakkebøf med løg, skysauce, kartofler og surt            | Vanilje is med frugter         |
| FREDAG  | D. 8  | Stegt fisk med dildsauce og råkost                       | Chokoladebudding med flødeskum |
| LØRDAG  | D. 9  | Pølser med varm kartoffelsalat, ærter, sennep og ketchup | Æblesuppe med tvebakker        |
| SØNDAG  | D. 10 | Benløse fugle med kartofler og ribs gelé                 | Krenoline                      |
| MANDAG  | D. 11 | Andebryst med skysauce, brune kartofler og rødkål        | Romfromage                     |
| TIRSDAG | D. 12 | Krebinet med lys sauce, blomkål og kartofler             | Sild, fedt og rugbrød          |
| ONSDAG  | D. 13 | Røget skinke med stuvet spinat og kartofler              | Tomatsuppe med pasta           |
| TORSDAG | D. 14 | Dampet fisk med purløgssauce kartofler og gulerødder     | Henkogt frugt med flødeskum    |

| <b>Ugedag</b> | <b>Dato</b> | <b>Hovedret</b>   | <b>Biret</b>                         |
|---------------|-------------|---|--------------------------------------|
| FREDAG        | D. 15       | Frikadeller med porrer, kartofler og skysauce             | Sveskegrød med mælk                  |
| LØRDAG        | D. 16       | Pasta med kødsauce  | Pandekager med syltetøj              |
| SØNDAG        | D. 17       | Schnitzel med paprikasauce og ærter                       | Citronfromage                        |
| MANDAG        | D. 18       | Stegt flæsk med persillesauce og kartofler                | Ymer med frugtkompot                 |
| TIRSDAG       | D. 19       | Kogt kalvekød med aspargessauce og kartofler              | Kalvekødssuppe med boller og urter   |
| ONSDAG        | D. 20       | Boller i karry med ris og rosenkål                        | Mannagrød med tilbehør               |
| TORSDAG       | D. 21       | Enebærgryde med kartoffelmos og gulerødder                | Henkogt frugt med flødeskum          |
| FREDAG        | D. 22       | Stegt rødspættefilet med råkost og remouladesauce         | Champignonsuppe                      |
| LØRDAG        | D. 23       | Chili sin carne med sorte bønner og rodfrugter dertil ris | Tunmousse med flûtes                 |
| SØNDAG        | D. 24       | Estragonkylling med stegte kartofler                      | Æblekage med flødeskum               |
| MANDAG        | D. 25       | Forloren hare med brune kartofler og tyttebær             | Is med vafler                        |
| TIRSDAG       | D. 26       | Ribbenssteg med skysauce og agurkesalat                   | Hyldebærsuppe med tvebakker og æbler |
| ONSDAG        | D. 27       | Stegt lever med løg, skysauce og kartofler                | Risengrød med tilbehør               |
| TORSDAG       | D. 28       | Frikadeller med skysauce, kartofler og rødkål             | Kærnemælkssuppe med rosiner          |
| FREDAG        | D. 29       | Brunkål med bacon og sprængt nakke                        | Abrikosgrød med mælk                 |
| LØRDAG        | D. 30       | Stegt fisk med krydderurtesauce og grøntsager             | Vanillebudding med saftsauce         |

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

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

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*