

Enggårdens madlevering

Menuplan for maj 2025

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
TORSDAG	D. 1	Chili con carne med kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
FREDAG	D. 2	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Ost, kiks og vindruer
LØRDAG	D. 3	Kyllingefrikasse med kartofler	Chokoladebudding med flødeskum
SØNDAG	D. 4	Dampet fisk med hollandaisesauce og bønner	Is med vafler
MANDAG	D. 5	Hvidkålsrouletter med muskatsauce og kartofler	Aspargessuppe
TIRSDAG	D. 6	Frikadeller med stuvet spinat og kartofler	Henkogt pære og fersken med flødeskum
ONSDAG	D. 7	Kogt oksekød med peberrodssauce	Oksekødssuppe med boller og urter
TORSDAG	D. 8	Kikærtegryde med linser og kokosmælk dertil ris	Hønsesalat med brød
FREDAG	D. 9	Stegt rødspætte med remouladesauce og råkost	Rabarbergrød med mælk
LØRDAG	D. 10	Svensk pølseret med ærter	Torskerognsmousse med flûtes
SØNDAG	D. 11	Kalvesauté med persillekartoffelmos	Pana cotta med frugtcoulis
MANDAG	D. 12	Nakkesteg med svesker og skysauce	Frugtsuppe med kammerjunkere
TIRSDAG	D. 13	Forlorenhare med timian og flødesauce	Frisk frugt
ONSDAG	D. 14	Grønsagsgratin med skinke og smørsauce	Champignonsuppe
TORSDAG	D. 15	Stegt kyllingelår med agurkesalat	Hindbærgrød med mælk

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
FREDAG	D. 16	Dp.fisk i sur-sødsauce med ris	Tarteletter med hønsefyld
LØRDAG	D. 17	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	Vanillebudding med saftsauce
SØNDAG	D. 18	Mørbradgryde med kartofler og grøntsager	Kokos is med frugt
MANDAG	D. 19	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Gulerodssuppe
TIRSDAG	D. 20	Marineret skinkesteg med skysauce og tomatblanding	Fiskesalat med brød
ONSDAG	D. 21	Farsskinke med stuvet spidskål og kartofler	Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
TORSDAG	D. 22	Fiskefrikadeller med krydderurtesauce og råkost	Blandet frugtgrød med mælk
FREDAG	D. 23	Kogt sprængt kalvekød med aspargessauce	Kørvelsuppe med gulerødder
LØRDAG	D. 24	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Tunmousse med flûtes
SØNDAG	D. 25	Boeuf Bourguignon med kartofler og grøntsager	Abrikostrifli
MANDAG	D. 26	Frikadeller med stuvet porrer og kartofler	Henkogt frugt med flødeskum
TIRSDAG	D. 27	Krebinet med skysauce og kartofler	Sild, fedt og rugbrød
ONSDAG	D. 28	Dragørgryde med sprængt revelsben	Tomatsuppe med pasta
TORSDAG Kristi himmelfart	D. 29	Flæskesteg med rødkål og skysauce	Romfromage
FREDAG	D. 30	Stegt citronetter med dildsauce og råkost	Rabarbergrød med mælk
LØRDAG	D. 31	Pasta med kødsauce og bønner	Krenoline

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff