

# Enggårdens madservice

## Menuplan for oktober 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
TIRSDAG	D. 1	Hachis med kartoffelmos og surt	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
ONSDAG	D. 2	Medisterpølse med stuvet hvidkål	Pandekager med syltetøj
TORSDAG	D. 3	Stegt flæsk med persillesauce og gulerodsråkost	Kartoffel-porresuppe
FREDAG	D. 4	Mexicansk krydrede kyllingelår med ris og rosenkål	Is med vafler
LØRDAG	D. 5	Stegt fisk med krydderurtesauce og gulerødder	Blomkålssuppe
SØNDAG	D. 6	Bøfstroganoff med kartofler og grøntsager	Ymerfromage med frugt
MANDAG	D. 7	Irsk stuvning med rødbeder	Boghvedegrød med tilbehør
TIRSDAG	D. 8	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder og kartofler	Chokoladebudding med flødeskum
ONSDAG	D. 9	Ribbenssteg med skysauce og rødkål	Æblesuppe med tvebakker
TORSDAG	D. 10	Lasagne med broccolisalat	Abrikosgrød med mælk
FREDAG	D. 11	Dampet fisk med tomat, champignon og løg	Henkogt pære og fersken med flødeskum
LØRDAG	D. 12	Brændende kærlighed med rødbeder	Champignonsuppe
SØNDAG	D. 13	Mørbradgryde med ris	Svesketrifli
MANDAG	D. 14	Farsskinke med stuvet spinat og kartofler	Sild, fedt og rugbrød

<b>Ugedag</b>	<b>Dato</b>	<b>Hovedret</b>	<b>Biret</b>
TIRSDAG	D. 15	Kogt sprængt Kalvekød med peberrodssauce	Karryleg.sellerisuppe
ONSDAG	D. 16	Pasta med kødsauce og råkost	Frugtsalat med flødeskum
TORSDAG	D. 17	Dampet torsk med sennepssauce og rødbeder	Tarteletter med hønsefyld
FREDAG	D. 18	Hakkebøf med løg, skysauce og kartofler	Is med vafler
LØRDAG	D. 19	Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød	Linsesuppe med kokosmælk
SØNDAG	D. 20	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Jordbærgrød med mælk
MANDAG	D. 21	Kylling i urtesauce og kartofler	Tiramisu
TIRSDAG	D. 22	Stegt levet med løg, kartofler og surt	Kringle
ONSDAG	D. 23	Forloren hare med timian og flødesauce	Aspargessuppe
TORSDAG	D. 24	Krebinetter med kartofler, skysauce og gulerødder	Blåbærmousse
FREDAG	D. 25	Blomkålsgratin med skinke	Tomatsuppe med pasta
LØRDAG	D. 26	Fiskefrikadeller med råkost og remouladesauce	Ost, kiks og radiser
SØNDAG	D. 27	Bondeomelet med rugbrød	Stikkelsbærgrød med mælk
MANDAG	D. 28	Vintergryde (Oksetykkam) med varme krydderier og kartoffelmos	Citronfromage
TIRSDAG	D. 29	Boller i selleri med kartofler	Henkogt frugt med råcreme
ONSDAG	D. 30	Kyllingelår med skysauce og agurkesalat	Kærnemælkssuppe med rosiner
TORSDAG	D. 31	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Tunmousse med flûtes

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

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

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*