

Enggårdens madlevering

Menuplan for april 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
TIRSDAG	D. 1	Nakkesteg med skysauce og agurkesalat	Ost, kiks og vindruer
ONSDAG	D. 2	Farsskinke med gulerødder og skysauce	Jordbærgrød med mælk
TORSDAG	D. 3	Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssauce	Kartoffelsuppe med bacon
FREDAG	D. 4	Levergryde med bacon og tomat med kartoffelmos	Tyttebærris
LØRDAG	D. 5	Stegte torskenuggets med dildsauce og kartofler	Hønsesalat
SØNDAG	D. 6	Braiserede svinekæber med kartoffelmos	Avocadorand med brød
MANDAG	D. 7	Karryret med ris og gulerødder	Hindbærdessert
TIRSDAG	D. 8	Frikadeller med skysauce og agurkesalat	Frugtsuppe med kammerjunkere
ONSDAG	D. 9	Paneret flæsk med stuvet ærter og gulerødder	Blandet frugtgrød med mælk
TORSDAG	D. 10	Hakkebøf med løg, kartofler og surt	Pandekager med syltetøj
FREDAG	D. 11	Dampet torsk med sennepssauce og råkost	Blomkålssuppe
LØRDAG	D. 12	Hachis med kartoffelmos og surt	Rabarbersuppe med flødeskum
SØNDAG	D. 13	Schnitzel med bearnaisesauce og ærter	Is med vafler
MANDAG	D. 14	Skinke med dildsauce og blomkål	Sild, fedt og rugbrød
TIRSDAG	D. 15	Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød	Henkogt frugt med råcreme

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
ONSDAG	D. 16	Kogt kalvekød med aspargessauce	Kalvekødssuppe med boller og urter
SKÆR-TORS DAG	D. 17	Flæskesteg med skysauce og rødkål	Tunmousse med flûtes
LANG-FREDAG	D. 18	Hamburgerryg med maderia-rosmarinsauce	Svesketrifli med flødeskum
LØRDAG	D. 19	Brasiliansk bacon-bønnegryde med kartoffelmos	Tarteletter med hønsefyld
PÅSKE-DAG	D. 20	Marineret skinkesteg med tomatblanding	Laksemad med dild
2. PÅSKE-DAG	D. 21	Dampet laks med hollandaisesauce	Citronfromage med flødeskum
TIRSDAG	D. 22	Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler	Tomatsuppe med pasta
ONSDAG	D. 23	Millionbøf med kartoffelmos og surt	Vanillebudding med saftsauce
TORS DAG	D. 24	Stegt kyllingelår med flødebagte kartofler med dild	Rabarbergrød med mælk
FREDAG	D. 25	Lasagne med ærter	Is med vafler
LØRDAG	D. 26	Stegt rødspætte med citronsauc e og råkost	Gulerodssuppe med brød
SØNDAG	D. 27	Farserede porrer med skysauce og kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
MANDAG	D. 28	Krebinet med lys sauce og spidskål	Champignonsuppe
TIRSDAG	D. 29	Boller i karry med ris og broccoli	Stikkelsbærgrød med mælk
ONSDAG	D. 30	Baconsteg med stuvet spinat og kartofler	Krenoline (Jordbær, ymer og flødeskum)

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff