

Enggårdens madservice

Menuplan for januar 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
ONSDAG	D. 1	Hamburgerryg med grønlangkål og brunede kartofler	Aspargessuppe med flûtes
TORSDAG	D. 2	Stegt kyllingelår med skysauce, agurkesalat og kartofler	Appelsinfromage
FREDAG	D. 3	Gullasch med kartoffelmos og surt	Æbleskiver med syltetøj
LØRDAG	D. 4	Brændende kærlighed med rødbeder	Avocadorand med flûtes
SØNDAG	D. 5	Svinekotelet i paprikasauce og grøntblanding	Ris à la mande med frugtsauce
MANDAG	D. 6	Forloren hare med skysauce og drue agurker	Æblegrød med mælk
TIRSDAG	D. 7	Karrygryde med ris	Sild, fedt og rugbrød
ONSDAG	D. 8	Fiskefrikadeller med remouladesauce og råkost	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
TORSDAG	D. 9	Stegt medister med stuvet hvidkål	Chokoladebudding med flødeskum
FREDAG	D. 10	Gule ærter med sprængt flæsk og sennep	Henkogt frugt med flødeskum
LØRDAG	D. 11	Sejkrabinet med persillesauce og bønner	Tyttebærris
SØNDAG	D. 12	Enebærgryde med kartoffelmos	Æblekage
MANDAG	D. 13	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Rodfrugtsuppe
TIRSDAG	D. 14	Blomkålsgratin med skinke og jævnet smørsauce	Sveskekompot med kvargcreme

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
ONSDAG	D. 15	Frikadeller med rødkål, kartofler og skysauce	Pandekager med syltetøj
TORSDAG	D. 16	Paneret flæsk med stuvet ærter og gulerødder	Abrikosgrød med mælk
FREDAG	D. 17	Stegt lever med løg, løgsauce, kartofler og surt	Blomkålssuppe
LØRDAG	D. 18	Hvidkålsrouletter med kartofler og muskatsauce	Tunmousse med flûtes
SØNDAG	D. 19	Vintergryde med kartoffelmos	Is med vafler
MANDAG	D. 20	Boller i karry med ris og rosenkål	Risengrød med tilbehør
TIRSDAG	D. 21	Nakkesteg med skysauce og rødkål	Henkogt frugt med flødeskum
ONSDAG	D. 22	Tomatbøf med flødekartofler og ærter	Kærnemælkssuppe med rosiner
TORSDAG	D. 23	Stegt fisk med krydderurtesauce og råkost	Hønsesalat med rugbrød
FREDAG	D. 24	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Blommegrød med mælk
LØRDAG	D. 25	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Vanillebudding med saftsauce
SØNDAG	D. 26	Braiserede svinekæber med og kartoffelmos	Is med vafler
MANDAG	D. 27	Pasta med kødsauce og grøntsager	Ost, kiks og vindruer
TIRSDAG	D. 28	Brunkål med sprængt nakke og sennep	Frugtsuppe med tvebakker
ONSDAG	D. 29	Krebinet med stuvet ærter og gulerødder	Champignonsuppe
TORSDAG	D. 30	Dampet fisk med tomat, løg og champignon	Frugtsalat med flødeskum
FREDAG	D. 31	Farsskinke med skysauce og kartofler	Æblegrød med mælk

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff