

# Enggårdens madservice

## Menuplan for marts 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
LØRDAG	D. 1	Forårsgryde med kartofler	Is med vafler
SØNDAG	D. 2	Bankekød med kartoffelmos og surt	Abrikostrifli
MANDAG	D. 3	Dampet fisk i sur-sødsauce med ris	Kyllingesuppe med brød
TIRSDAG	D. 4	Stegt kyllingelår med skysauce og agurkesalat	Henkogt frugt med råcreme
ONSDAG	D. 5	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Champignonsuppe
TORSDAG	D. 6	Hamburgerryg med stuvet ærter og gulerødder	Stikkelsbærgrød med mælk
FREDAG	D. 7	Levergryde med bacon og tomat	Karryleg.sellerisuppe
LØRDAG	D. 8	Hvidkålsrouletter med skysauce og kartofler	Torskesalat med brød
SØNDAG	D. 9	Svinekød med fersken og ris	Appelsinfromage
MANDAG	D. 10	Boller i karry med ris og rosenkål	Hindbærdessert
TIRSDAG	D. 11	Medisterpølse med rødkål og skysauce	Blomkålssuppe
ONSDAG	D. 12	Skinke med stuvet spinat og kartofler	Abrikosgrød med mælk
TORSDAG	D. 13	Fiskefrikadeller med remouladesauce og gulerødder	Avocadorand med flûtes
FREDAG	D. 14	Krebinet med stuvet rodfrugter og kartofler	Ost, kiks og vindruer
LØRDAG	D. 15	Pasta med kødsauce	Pandekager med syltetøj

<b>Ugedag</b>	<b>Dato</b>	<b>Hovedret</b>	<b>Biret</b>
SØNDAG	D. 16	Schnitzel med paprikasauce og bønner	Tiramisu
MANDAG	D. 17	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Peberfrugtsuppe
TIRSDAG	D. 18	Forloren hare med timian og brunede kartofler	Henkogt frugt med flødeskum
ONSDAG	D. 19	Dampet torsk med sennepssauce og gulerødder	Tomatsuppe med pasta
TORSDAG	D. 20	Ribbenssteg med rødkål og skysauce	Blommegrød med mælk
FREDAG	D. 21	Kogt sprængt kalv med peberrodssauce	Kalvekødssuppe med boller og urter
LØRDAG	D. 22	Pølser med varm kartoffelsalat	Tunmousse med flûtes
SØNDAG	D. 23	Bøfstroganoff med kartoffelmos	Krenoline
MANDAG	D. 24	Farserte kalkunbryst med kartofler og paprikasauce	Æblegrød med mælk
TIRSDAG	D. 25	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder	Kærnemælkssuppe med rosiner
ONSDAG	D. 26	Bønnecassoulet med kartoffelmos	Hønsesalat med brød
TORSDAG	D. 27	Sprængt nakke med kaperssauce og kartofler	Gulerodssuppe med croutoner
FREDAG	D. 28	Farsskinke med skysauce og råkost	Vanillebudding med saftsauce
LØRDAG	D. 29	Kylling i karry med ris og grøntsager	Citronfromage
SØNDAG	D. 30	Dampet kulmule med hollandaisesauce og ærter	Is med vafler
MANDAG	D. 31	Medisterpølse med stuvet spinat og kartofler	Blandet frugtgrød med mælk

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

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

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*