

Menuplan



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

Oktober 2019 uden indmad

1	Frikadeller med skysauce, franske ærter.	Klar suppe med boller og urter.
2	BBQ kylling med krydret sauce, stegte kartofler, broccoli.	Pærevælling.
3	Lammesteg med flødekartofler, ovnbagte rodfrugter.	Pandekager med sorbet af bær.
4	Stegt rødspætte med persillesauce, gulerødder.	Appelsinfromage med flødeskum.
5	Stegt medister med skysauce, rødkål.	Varm hyldebærsuppe med tvebakker.
6	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, bagte rødbeder.	Risengrød med kanelsukker.
7	Hvidkålsrouletter med lys skysauce, karotter.	Blommegrød.
8	Millionbøf med kartoffelmos, bønner og peberfrugt.	Kærnemælkssuppe med rosiner.
9	Hønsfrikasse med efterårsgrønsager.	Sorbet af mango og citron.
10	Hamburgerryg med stuvet spinat.	Alliancegrød.
11	Dampet rødspætte med dildsauce, glaserede gulerødder.	Henkogt pære med chokoladeskum.
12	Forloren hare med vildtsauce, ærter-mynte, ribsgele.	Pandekager med solbærkompot.
13	Bøf stroganoff med kartoffelmos, romanesco grønt.	Hindbærmousse med flødeskum.
14	Kalvesteg med skysauce, kartofler, bønner.	Sveskegrød.
15	Bøf Lindstrøm med skysauce, bagte rødbeder.	Mannagrød med kanelsukker.
16	Kalkunfrikadeller med peberfrugtsauce, sauteret grønt.	Bagte kanelæbler med flødeskum.
17	Sprængt kalvebryst med flødepeberrodssauce, broccoli.	Kold abrikosuppe med creme fraiche.
18	Stegte sild med stuede kartofler, ærter med urtesmør.	Chokoladebudding med flødeskum.
19	Paneret flæsk med persillesauce, rustikke gulerødder.	Jordbærgrød.
20	Krebinet med skysauce, romanesco grønt.	Fløderand med mangosauce.
21	Enebærgryde med løse ris, peberfrugt og perleløg.	Rødgrød.
22	Farserede porre med skysauce, rustikke gulerødder.	Tomatsuppe med nudler.
23	Marineret kylling med sauce, stegte kartofler, squash.	Hjemmelavet is med skovbær.
24	Nakkekotelet med champignonsauce, stegte gulerødder.	Blommegrød.
25	Fiskefrikadeller med remouladesauce, ærter med dild.	Æblekage med flødeskum.
26	Kogt oksebryst med sur-sødsauce, bønner.	Hyldebærsuppe med tvebakker.
27	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, buketblanding.	Fersken og ananas med råcreme.
28	Frikadeller med varm kartoffelsalat, rosenkål med bacon.	Skovbærgrød.
29	Bankekød med kartoffelmos, rosenkål.	Oksekødsuppe med boller og urter.
30	Kogt røget flæsk med brunkål.	Panna cotta med hindbærsauce.
31	Stegt medister med skysauce, bagte rødbeder.	Græskarsuppe.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velkomme fra Fælleskøkkenet