

Menuplan



FÆLLESKØKKENET
– det nære valg

Marts 2024 uden fisk

1	Porrerand med skysauce, buketgrønt.	Mannagrød med kanel sukker.
2	Grønkålssuppe med sprængt nakke.	Pandekager med solbærkompot.
3	Stegt grisekam med skysauce, bagte gulerødder.	Citronfromage med flødeskum.
4	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, bagte rødbeder.	Æblegrød med mælk.
5	Oksebryst med peberrodssauce, gulerødder.	Oksekødssuppe med boller.
6	Frikadeller med stuede blomkål.	Vaniljebudding med solbærsauce.
7	Kalkunschnitzel med peberfrugtsauce, bulgur, ærter.	Jordbærsuppe med tvebakker.
8	Herregårdsbøf med bearnaise, bagte rodfrugter.	Alliancegrød med mælk.
9	Skipperlabskovs med lun rødbedesalat.	Blommer med vaniljecreme.
10	Oksesteg med skysauce, dinerbønner, perleløg.	Nougatfromage med flødeskum.
11	Stegt kalvelever med bløde løg, skysauce, rosenkål.	Stikkelsgrød med mælk.
12	Kylling i karry, løse ris, ærter.	Kærnemælkssuppe med rosiner.
13	Rullesteg med skysauce, rødkål.	Hindbær is med hvid chokolade.
14	Frikadeller med stuet hvidkål.	Jordbærgrød med mælk.
15	Forløren and med skysauce, rosenkål.	Hyldebærsuppe med tvebakker.
16	Brændende kærlighed med æbleratouille.	Henkogt fersken med ymercreme.
17	Marineret grise steg med flødekartofler, gulerødder.	Svesketrifli.
18	Hakkebøf, skysauce, bagte rodfrugter.	Rabarbergrød med mælk.
19	Sprængt kylling med aspargessauce, bønner-ærter.	Hønsekødssuppe med boller.
20	Kalkunbryst-tomat med ratatouillesauce, ris.	Jordbærsuppe med tvebakker.
21	Bankekød med kartoffelmos, dinerbønner.	Blommegrød med mælk.
22	Frikadeller med skysauce, rødkål.	Pærevælling.
23	Forløren hare med vildtsauce, romanesco grønt.	Frugtsalat med vaniljecreme.
24	Nakkesteg med skysauce, dinerbønner.	Ymerfromage med hindbærsauce.
25	Krebnet med stuet hvidkål.	Rødgrød med mælk.
26	Stegt medister med skysauce, buketgrønt.	Aspargessuppe.
27	Biksemad med bearnaisesauce, lun rødbedesalat.	Stikkelsbærgrød med mælk.
28	Kamsteg med skysauce, rødkål.	Pistacie is.
29	Farsskinke med sennepssauce, karotter.	Bagte æbler med flødeskum.
30	Stegt kylling med skysauce, agurkesalat.	Fløderand med jordbærsauce.
31	Kalvesteg med skysauce, glaserede løg, gulerødder.	Mokkafromage med flødeskum.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velbekomme fra Fælleskøkkenet

Menuplan



FÆLLESKØKKENET
– det nære valg

Marts 2024 uden indmad

1	Laksefrikadeller, hollandaisesauce, broccoli.	Mannagrød med kanel sukker.
2	Grønkålssuppe med sprængt nakke.	Pandekager med solbærkompot.
3	Stegt grisekam med skysauce, bagte gulerødder.	Citronfromage med flødeskum.
4	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, bagte rødbeder.	Æblegrød med mælk.
5	Oksebryst med peberrodssauce, gulerødder.	Oksekødssuppe med boller.
6	Frikadeller med stuede blomkål.	Vaniljebudding med solbærsauce.
7	Kalkunschnitzel med peberfrugtsauce, bulgur, ærter.	Jordbærsuppe med tvebakker.
8	Dampet torsk i karry-grønsagssauce, løse ris.	Alliancegrød med mælk.
9	Skipperlabskovs med lun rødbedesalat.	Blommer med vaniljecreme.
10	Oksesteg med skysauce, dinerbønner, perleløg.	Nougatfromage med flødeskum.
11	Herregårdsbøf med bearnaise, bagte rodfrugter.	Stikkelsgrød med mælk.
12	Kylling i karry, løse ris, ærter.	Kærnemælkssuppe med rosiner.
13	Rullesteg med skysauce, rødkål.	Hindbær is med hvid chokolade.
14	Frikadeller med stuvet hvidkål.	Jordbærgrød med mælk.
15	Fiskefrikadeller med remouladesauce, broccoli.	Hyldebærsuppe med tvebakker.
16	Brændende kærlighed med æbleratouille.	Henkogt fersken med ymercreme.
17	Marineret grise steg med flødekartofler, gulerødder.	Svesketrifli.
18	Hakkebøf, skysauce, bagte rodfrugter.	Rabarbergrød med mælk.
19	Sprængt kylling med aspargessauce, bønner-ærter.	Hønsekødssuppe med boller.
20	Kalkunbryst-tomat med ratatouillesauce, ris.	Jordbærsuppe med tvebakker.
21	Bankekød med kartoffelmos, dinerbønner.	Blommegrød med mælk.
22	Torsk i grov sennepssauce, bagte gulerødder.	Pærevælling.
23	Forløren hare med vildtsauce, romanesco grønt.	Frugtsalat med vaniljecreme.
24	Nakkesteg med skysauce, dinerbønner.	Ymerfromage med hindbærsauce.
25	Krebnet med stuvet hvidkål.	Rødgrød med mælk.
26	Stegt medister med skysauce, buketgrønt.	Aspargessuppe.
27	Biksemad med bearnaisesauce, lun rødbedesalat.	Stikkelsbærgrød med mælk.
28	Kamsteg med skysauce, rødkål.	Pistacie is.
29	Dampet hellefisk med hollandaise, romanesco grønt.	Bagte æbler med flødeskum.
30	Stegt kylling med skysauce, agurkesalat.	Fløderand med jordbærsauce.
31	Kalvesteg med skysauce, glaserede løg, gulerødder.	Mokkafromage med flødeskum.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velbekomme fra Fælleskøkkenet

Menuplan



FÆLLESKØKKENET
– det nære valg

Marts 2024

1	Laksefrikadeller, hollandaisesauce, broccoli.	Mannagrød med kanel sukker.
2	Grønkålssuppe med sprængt nakke.	Pandekager med solbærkompot.
3	Stegt grisekam med skysauce, bagte gulerødder.	Citronfromage med flødeskum.
4	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, bagte rødbeder.	Æblegrød med mælk.
5	Oksebryst med peberrodssauce, gulerødder.	Oksekødssuppe med boller.
6	Frikadeller med stuede blomkål.	Vaniljebudding med solbærsauce.
7	Kalkunschnitzel med peberfrugtsauce, bulgur, ærter.	Jordbærsuppe med tvebakker.
8	Dampet torsk i karry-grønsagssauce, løse ris.	Alliancegrød med mælk.
9	Skipperlabskovs med lun rødbedesalat.	Blommer med vaniljecreme.
10	Oksesteg med skysauce, dinerbønner, perleløg.	Nougatfromage med flødeskum.
11	Stegt kalvelever med bløde løg, skysauce, rosenkål.	Stikkelsgrød med mælk.
12	Kylling i karry, løse ris, ærter.	Kærnemælkssuppe med rosiner.
13	Rullesteg med skysauce, rødkål.	Hindbær is med hvid chokolade.
14	Frikadeller med stuvet hvidkål.	Jordbærgrød med mælk.
15	Fiskefrikadeller med remouladesauce, broccoli.	Hyldebærsuppe med tvebakker.
16	Brændende kærlighed med æbleratouille.	Henkogt fersken med ymercreme.
17	Marineret grise steg med flødekartofler, gulerødder.	Svesketrifli.
18	Hakkebøf, skysauce, bagte rodfrugter.	Rabarbergrød med mælk.
19	Sprængt kylling med aspargessauce, bønner-ærter.	Hønsekødssuppe med boller.
20	Kalkunbryst-tomat med ratatouillesauce, ris.	Jordbærsuppe med tvebakker.
21	Bankekød med kartoffelmos, dinerbønner.	Blommegrød med mælk.
22	Torsk i grov sennepssauce, bagte gulerødder.	Pærevælling.
23	Forløren hare med vildtsauce, romanesco grønt.	Frugtsalat med vaniljecreme.
24	Nakkesteg med skysauce, dinerbønner.	Ymerfromage med hindbærsauce.
25	Krebnet med stuvet hvidkål.	Rødgrød med mælk.
26	Stegt medister med skysauce, buketgrønt.	Aspargessuppe.
27	Biksemad med bearnaisesauce, lun rødbedesalat.	Stikkelsbærgrød med mælk.
28	Kamsteg med skysauce, rødkål.	Pistacie is.
29	Dampet hellefisk med hollandaise, romanesco grønt.	Bagte æbler med flødeskum.
30	Stegt kylling med skysauce, agurkesalat.	Fløderand med jordbærsauce.
31	Kalvesteg med skysauce, glaserede løg, gulerødder.	Mokkafromage med flødeskum.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velbekomme fra Fælleskøkkenet