

Menuplan for Tolleruphøj februar 2026

Søndag	1	Enebærgryde, mos, drueagurker	Jordbærfromage
Mandag	2	Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, blomkål	Cornettovaffel
Tirsdag	3	Grøn biksemad, m. spejlæg	Æblecrumble m. cremefraiche
Onsdag	4	Bøf Lindstrøm, skysovs, peberfrugt/squash.	Hybensuppe m. skum
Torsdag	5	Krydderfrikadeller, tomatsauce, grillet peberfrugt	Stikkelsbærgrød
Fredag	6	Medister, varm kartoffelsalat, sennep	Ymerfromage m. kirsebær
Lørdag	7	Karbonade, paprikasovs, savoykål, kartofler	Æblesuppe m. mysli
Søndag	8	Oksesteg, skysovs, persillerødder, ovnst. kart.	Bagt cheesecake m passion
Mandag	9	Ristaffel	Rådhuspandekager
Tirsdag	10	Gule ærter m. medister og nakke, rødbeder	Æbleskiver
Onsdag	11	Kalkunfarsbrød, estragonsovs, kart., peberfrugt	Romfromage
Torsdag	12	Laks m topping, hollandaise, asparges, kartofler	Svesketrifli
Fredag	13	Stegt lever, skysovs, mos, surt	Budding m. saftsauce
Lørdag	14	Irsk stuvning, rødbeder	Islagkage
Søndag	15	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, st. rodfrugt	Citronfromage
Mandag	16	Millionbøf m. hjerter, mos, rødbeder	Fersken med flødeskum
Tirsdag	17	Kyllingespyd, ris, flute	Æbletrifli
Onsdag	18	Rejer, forårsruller, asiatiske nudler	Pærecrumble m is
Torsdag	19	Hakkebøf med løg, skysovs, kart., st. rødbede	Risengrød
Fredag	20	Sur/sød kalkungryde m. grønt og ris	Jordbærgrød
Lørdag	21	Brunkål, kogt medister, sennep, kartofler	Hyldebærsuppe m. tvebakker
Søndag	22	Rullesteg m. persille, skysovs, stegte gulerødder	Ananasfromage
Mandag	23	Kyllingeburger, pommes fritter, grøn salat	Fuglereder m. frugt
Tirsdag	24	Frikadeller m. stuvet ærter/gulerødder og kart.	Romkugler
Onsdag	25	Braiseret svinekæbe, skysovs, mos, surt.	Kokosmakron m. citron
Torsdag	26	Skinke, flødekartofler, kålsalat m. feta	Bananasplit
Fredag	27	Urtefrikadelle, grøntsagskarrysovs, kart., squash	Is bæger m. chokoladesovs
Lørdag	28	Italienske kødboller m. pasta og sauteret squash	Pandekager med syltetøj

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Julie Ritter, Kostfaglig