

Menuplan for Tolleruphøj marts 2024

Fredag	1	Braiseret svinekæbe, skysovs, mos, stegt grønt	Vaniljeis m. vafler
Lørdag	2	Kalvesteg, rødvinssauce, kartofler og salat	Ymerfromage m jordbærsovs
Søndag	3	Medister, skysovs, kartofler og rødkål	Pandekager m. syltetøj
Mandag	4	Pølser og varm kartoffelsalat	Rødgrød
Tirsdag	5	Burger m. pommes frites	Lynstang
Onsdag	6	Italienske kødboller, pasta, stegt blomkål	Risengrød
Torsdag	7	Karrygryde, bulgur og naanbrød	Hønskøddsuppe m. boller
Fredag	8	Frikadeller, persillesc., kart., porre/gulerod, rød b.	Kirsebær is
Lørdag	9	Bankekød, kartoffelmos og stegte rødbeder	Citronfromage
Søndag	10	Sursød kalkunryde, ris, ratatouille	Risdessert m. rabarber
Mandag	11	Ribbensteg, skysovs, kartofler og surt	Banoffee pie
Tirsdag	12	Kyllingefrikassé og kartofler	Hindbærgrød
Onsdag	13	Pandekager m. svampe og salat	Tomatsuppe
Torsdag	14	Sejkrebnet, aspargessovs, kartofler og salat	Chokoladelagkage
Fredag	15	Boller i karry, ris, grønt	Pære m vaniljeskum
Lørdag	16	Kalvesteg, svampesovs, røsti, salat	Blommer i portvin og cremesc
Søndag	17	Benløsefugle, mos, grønt og surt	Yoghurtdessert m. hindbær
Mandag	18	Farsbrød, masalasovs, timiangulerødder og kart.	Moccafromage
Tirsdag	19	Pariserbøf	Kiksekage
Onsdag	20	Fyldt rødspætte, hollandaise, kartofler og salat	Vandbakkelser m. skum
Torsdag	21	Aspargessuppe	Frugtsalat
Fredag	22	Skinkesnitzel, skysovs, kartofler og grønt	Krydderkage m. smørcreme
Lørdag	23	Oksesteg, bearnaise, kartofler og salat	Fløderand m. hindbær
Søndag	24	Kylling, paprikasovs, ris og bagte rodfrugter	Appelsinfromage
Mandag	25	Æggekage, rugbrød	Cheesecake
Tirsdag	26	Laks, stuvet spinat, kartofler	Hypensuppe m. flødeskum
Onsdag	27	Biksemad, rugbrød og rødbeder	Grøn forårssuppe
Torsdag	28	Skinke, grøntsagssovs, kartofler og persillerod	Ananas/fersken, makronskum
Fredag	29	Millionbøf, mos, rødbeder	Stikkelsbærgrød
Lørdag	30	Chop suey, ris, peanuts, mangochutney	Sherry fromage
Søndag	31	Lammesteg, lammesovs, kartofler og grønt	Hyldebærssuppe m tvebakker

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