

Menuplan for Tolleruphøj februar 2024

Torsdag	1	Boller i selleri, kartofler og broccoli	Rød alliancegrød
Fredag	2	Kalkun i fad, ris, salat	Blommer i portvin, cremesc.
Lørdag	3	Forloren and, skysovs, kartofler, rødkål	Jordbærfromage
Søndag	4	Stegt kylling, tomatsauce, ratatouille og pasta	Hybensuppe m. tvebakker
Mandag	5	Indbagt mørbrad, kroket, bearnaise, broccolisalat	Islagkage
Tirsdag	6	Rødspætte m. laksemousse, dildsauce, salat	Kiks m. ost
Onsdag	7	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler og rødbeder	Pavlova m. frugt
Torsdag	8	Hjerter i flødesovs, mos og ærter	Stikkelsbærgrød
Fredag	9	Bøf Lindstrøm, skysovs, kartofler og salat	Ymerfromage m. kirsebær
Lørdag	10	Gule ærter, medister, sennep	Romfromage
Søndag	11	Oksesteg, ovnst. kart, skysovs, persillerødder	Jordbæris
Mandag	12	Pizza m. salat	Fastelavnsboller m. fløde
Tirsdag	13	Svampestroganoff, perlebyg, bønner m. hvidløg	Oksekødssuppe m. boller
Onsdag	14	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler, gulerødder	Æblekage m. flødeskum
Torsdag	15	Revelsben, bagekartofler, salat	Hvid chokomousse m. hindbær
Fredag	16	Stegt lever, skysovs, kartofler og broccoli	Budding m. saftsauce
Lørdag	17	Kalvesteg, skysovs, st. kartofler, salat	Jordbærgrød
Søndag	18	Skipperlabskovs, rugbrød, rødbede, smør	Citronfromage
Mandag	19	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, tyttebær, ærter	Pandekager m. syltetøj
Tirsdag	20	Forårsruller og stegte ris	Æbletrifli
Onsdag	21	Mørbrad stegt som vildt, kart, sovs, salat	Croissant m. hønsesalat
Torsdag	22	Gryderet m. cocktailpølser, mos, porre	Gul alliancegrød
Fredag	23	Stegt kylling, skysovs, tyttebær, kart, agurk	Fersken m. flødeskum
Lørdag	24	Brunkål, sprængt nakke, sennep, kartofler	Yoghurtdessert m. hindbær
Søndag	25	Rullesteg m. persille, skysovs, kartofler, blomkål	Ananasfromage
Mandag	26	Frikadeller, grønærter, kartofler og rugbrød	Ribs-solbærgrød
Tirsdag	27	Kylling, aspargessovs, kartofler, gulerødder	Hyldebærsuppe m. tvebakker
Onsdag	28	Sej m. tomat og ost, dildsauce, kart. spinat	Chokoladekage m. flødeskum
Torsdag	29	Pulledpork, coleslaw, flødekartofler	Bærcrumble m. cremefraiche

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