

Menuplan for Tolleruphøj januar 2026

Torsdag	1	Kogt torsk sennepssovs hakket æg rødbede	Hindbærgrød
Fredag	2	Mørbradgryde mos rosenkål med tranebær	Sherryfromage
Lørdag	3	Skinke kold kartoffelsalat purløg	Æblesuppe
Søndag	4	Sprængt oksekød peberrods sovs rodfrugt	Is
Mandag	5	Frikadeller stuvede hvidkål kartofler	Henkogt pære
Tirsdag	6	Hakkebøf skysovs røsti kartoffel blomkål	Pavlola med bær og skum
Onsdag	7	Hønsekødsuppe med boller	Mocca fromage
Torsdag	8	Bagt fisk hollandaise stegt peberfrugt	Skovbærgrød
Fredag	9	Benløse fugle mos drueagurk	Sød dessert
Lørdag	10	Pølser varm kartoffelsalat	Jordbærgrød
Søndag	11	Kalkungryde ris wokgrønt	Hindbærfromage
Mandag	12	Lasagne bønnensalat	Frugtsalat med råcreme
Tirsdag	13	Tarteletter med skinkefyld	Minestrone suppe
Onsdag	14	Frikadeller skysovs marinerede bønner	Abrikosgrød
Torsdag	15	Paneret kylling paprikasovs gulerod og porre	Æblekage med ribsgele
Fredag	16	Fiskefrikadelle persillesovs gul ratatouille	Solbærstang
Lørdag	17	Brændende kærlighed mos	Kærnemælkssuppe
Søndag	18	Amerikansk farsbrød skysovs stegte gulerødder	Svesketrifli
Mandag	19	Kylling i karri spidskålssalat	Ferskner flødeskum
Tirsdag	20	Pizza rucola salat	Tiramisu
Onsdag	21	Revelsben persillesovs stegte kartofler	Frugtsalat råcreme
Torsdag	22	Medister varm kartoffelsalat	Hindbærgrød
Fredag	23	Gullasch mos asier	Regnbue isvafler
Lørdag	24	Bagt sej med tomat grøntsagssovs	Legeret porresuppe
Søndag	25	Hamburgerryg aspargessovs	Blommer i portvin
Mandag	26	Pandekage med kød fyld tacochips tomatsalsa	Æblekage med ribsgele
Tirsdag	27	Frikadeller stuvede hvidkål	Alliancegrød
Onsdag	28	Kalvelever skysovs stegt porre/gulerod/peberfrugt	Appelsinfromage
Torsdag	29	Boller i selleri	Risdessert med bærkompot
Fredag	30	Braiseret svinekæbe mos tyttebær	Chokolsdekage
Lørdag	31	KOMMER SENERE	

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Bente Lundhof, Kostfaglig