

# Menuplan for Tolleruphøj september 2026

|         |    |                                                    |                            |
|---------|----|----------------------------------------------------|----------------------------|
| Tirsdag | 1  | Skinke, stuvet spinat, kartofler                   | Gulerodskage               |
| Onsdag  | 2  | Leverstroganoff, mos, braiseret porre              | Rødgrød                    |
| Torsdag | 3  | Paneret karbonade, stuvet spidskål, kartofler      | Mazarinkage                |
| Fredag  | 4  | Bøf Lindstrøm, pebersovs, kartofler, gulerødder    | Citronfromage              |
| Lørdag  | 5  | Øl braiseret nakkesteg, sovs, kart, spidskål       | Pærekage m. flødeskum      |
| Søndag  | 6  | Kalveragout, mos, grønt                            | Budding m. saftsovs        |
| Mandag  | 7  | Kyllingefrikadeller, paprikasovs, squash, kart.    | Blommer i portvin          |
| Tirsdag | 8  | Dampet lakseørred, dijonsovs, spinat, kart.        | Aspargessuppe              |
| Onsdag  | 9  | Svensk pølseret                                    | Hindbærroulade             |
| Torsdag | 10 | Hakkebøf m. løg, skysovs, kart., stegte rødbeder   | Appelsinfromage            |
| Fredag  | 11 | Hamburgerryg, flødekartofler, salat                | Cornetto vaffel            |
| Lørdag  | 12 | Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, spinat  | Hybensuppe m flødeskum     |
| Søndag  | 13 | Nakkesteg, skysovs, stegt selleri, kartofler       | Stikkelsbærgrød            |
| Mandag  | 14 | Røget kyllingeoverlår, tomatsovs, kartofler, grønt | Hyldeblomst is             |
| Tirsdag | 15 | Pizza, grøn salat                                  | Frugtsalat                 |
| Onsdag  | 16 | Asiatiske nudler, forårsruller, kyllingespjyd      | Digestive kage             |
| Torsdag | 17 | Gryderet m. gris, øl og bacon, mos, surt           | Bagt æblekage m. flødeskum |
| Fredag  | 18 | Tarteletter m kylling i svampe                     | Hindbærfromage             |
| Lørdag  | 19 | Blandede frikadeller, skysovs, kart., peberfrugt   | Solbærstang                |
| Søndag  | 20 | Bankekød m. mos, surt                              | Panna cotta m abrikos      |
| Mandag  | 21 | Italiensk aften – Lasagne, grøn salat              | Tiramisu                   |
| Tirsdag | 22 | Fylt fisk, aspargessovs, kartofler, broccoli       | Gulerodssuppe m. brød      |
| Onsdag  | 23 | Pølser, varm kartoffelsalat, salat                 | Jordbæris                  |
| Torsdag | 24 | Marry me kylling, frisk pasta                      | Bagt fersken m. mascarpone |
| Fredag  | 25 | Stegt svinekam, skysovs, kartofler, rødkål         | Jordbærtærte               |
| Lørdag  | 26 | Karrykål m. oksekød                                | Appelsinfromage            |
| Søndag  | 27 | Oksesteg, bearnaisesovs, kroketter, wokgrønt       | Æblekage m. flødeskum      |
| Mandag  | 28 | Sejfilet peberrod/kapers, grøntssc, kart., gulerod | Kartoffel porre suppe      |
| Tirsdag | 29 | Biksemad m. spejlæg                                | Cappuccino kage            |
| Onsdag  | 30 | Stegt lever, kartofler, skysovs, rødbeder          | Fløderand m. jordbærsovs   |

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