

Menuplan for Tolleruphøj Marts 2025

Lørdag	1	Kotelet i fad, ris, squashblanding	Ymerfromage softsovs
Søndag	2	Kylling i rødvinssauce, mos, stegte rodfrugter	Hønsekødssuppe
Mandag	3	Farsskinke, spinat/hvidkål, kartofler, rødbede	Ferskner makronskum
Tirsdag	4	Skinkeschnitzel, bearnaisesovs, bådkartofler	Jordbærkage
Onsdag	5	Kødboller, basilikumsovs, spaghetti, tomatsalat	Tiramisu
Torsdag	6	Kogt torsk, sennepssovs, dampet porre/gulerod	Risengrød
Fredag	7	Frikadelle, persillesovs, kartofler, råkost	Minestrone
Lørdag	8	Lammeragout, mos og stegte rødbeder	Hjemmelavet is og vafler
Søndag	9	Svinekam, sovs, rødkål, kartofler, chips	Pandekager
Mandag	10	Krebinet, stuvede ærter og gulerod, kartofler	Blommetrifli
Tirsdag	11	Pandekage med svampefyld, råkost	Gulerodskage
Onsdag	12	Boller i karry med ris, majs/edamamebønner	Hindbærgrød
Torsdag	13	Skinkestang med salat	Kærnemælkssuppe
Fredag	14	Bankekød, krydderurtemos, asier	Kalvekødssuppe
Lørdag	15	Forloren hare, sovs, bagte gulerødder, kartofler	Risdessert med softsovs
Søndag	16	Kalvesteg, sovs, kartofler, tyttebær, grill grønt	Blommer i portvin
Mandag	17	Schnitzel, sovs, stegt kartoffel, drenge	Mocca fromage
Tirsdag	18	Benløse fugle, persillemos, rosenkål, drueagurk	Yoghurt dessert
Onsdag	19	Fællesspisning, Asiatisk tema	Ananas med kokos is
Torsdag	20	Hakkebøf bløde løg, sovs, kartofler, agurkesalat	Æblegrød
Fredag	21	Farsbrød, marsalasovs, blomkålsblanding	Jordbærgrød
Lørdag	22	Skinke, kold kartoffelsalat, broccoli	Grøn forårssuppe
Søndag	23	Biksemad, rødbeder	Fløderand med hindbærsovs
Mandag	24	Lasagne, hvidkålsråkost	Frugtsalat med råcreme
Tirsdag	25	Frikadeller, flødekartofler, gulerodsråkost	Hybensuppe
Onsdag	26	Laks, grøntsagssovs, kartofler, savoykålblanding	Stikkelsbærgrød
Torsdag	27	Revelsben, paprikasovs, bagte kartofler	Gammeldags æblekage
Fredag	28	Kogt kylling, aspargessovs, kartofler, rodfrugter	Henkogt frugt
Lørdag	29	Gullasch, mos, rødbede, råkost	Solbærestang
Søndag	30	Rullesteg m persille, skysovs, grøn symfoni	Pære med makronskum
Mandag	31	Krydderfrikadeller, kold kartoffelsalat	Aspargessuppe

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