

Menuplan for Tolleruphøj november 2025

Lørdag	1	Fiskefrikadelle med laks, hollandaisesovs, spinat	Is i bæger med karamel
Søndag	2	Bøfstroganoff, mos, asier	Appelsinfromage
Mandag	3	Farsskinke, estragonsovs, stegte squash	Mannagrød, kanelsukker
Tirsdag	4	Skipperlabskovs, rødbede	Ribs/solbærgrød
Onsdag	5	Frikadeller med stuede hvidkål	Hyldebærsuppe, tvebakker
Torsdag	6	Mørbrad, marsalasovs, stegte tomater	Appelsinsalat, makron, skum
Fredag	7	Kogt kalv, skysovs, tyttebær/agurkesalat	Budding, saftsovs
Lørdag	8	Paneret kotelet, kaperssovs, karotter	Jordbærgrød
Søndag	9	Gryderet med bacon/øl, stegte selleri/svampe	Solbærstang
Mandag	10	And, skysovs, rødkål	Risalamande, kirsebærsovs
Tirsdag	11	Kødboller, tomatsovs, pasta, bønnesalat	Ost, kiks, druer
Onsdag	12	Kalvesteg, vildtsovs, hasselback kartofler, waldorfsalat	
Torsdag	13	Frikadeller, stuede bønner, kartofler	Hindbærfromage
Fredag	14	Sprængt oksekød, peberrodssovs, grønt blanding	Valnøddetærte
Lørdag	15	Stegte ål, persillesovs, rødbeder	Gammeldags æblekage
Søndag	16	Rullesteg med svesker, skysovs, agurkesalat	Fløderand, cocktail frugt
Mandag	17	Kylling i karry, bulgur, ananas/rød peber	Blommer i portvin
Tirsdag	18	Bankekød, mos, stegte rodfrugter	Abrikosgrød
Onsdag	19	Gule ærter, medister, kartofler	Pandekage syltetøj
Torsdag	20	Pandekage med oksekød, taco chips, guacamole	Chokolade mousse
Fredag	21	Forloren and, skysovs, asier	Ispind
Lørdag	22	Karbonade, stuede ærter og gulerødder	Henkogt ananas
Søndag	23	Nakkesteg, skysovs, grønt	Appelsinfromage
Mandag	24	Kalvekødssuppe med boller	Risengrød
Tirsdag	25	Stegt laks, spinat, ovnkartofler	Ost, kiks druer
Onsdag	26	Pariserbøf med spejlæg	Solbærsuppe, flødeskum
Torsdag	27	Enebærgryde, mos, drueagurk	Ymerfromage, saftsovs
Fredag	28	Kogt torsk, sennepssovs, stegte gulerødder	Æbleskiver
Lørdag	29	Stegt medister, skysovs, savoykåls blanding	Hyldebærsuppe, tvebakker
Søndag	30	Oksesteg, rødvinssovs, stegte svampe og løg	Budding, saftsovs

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