

Menuplan for Tolleruphøj Oktober 2025

Onsdag	1	Tærte med laks og porre, salat med urtedressing	
Torsdag	2	Enebærgryde, mos og surt	Solbærstang
Fredag	3	Karrykål, broccoli	Fløderand jordbærsovs
Lørdag	4	Skinkesnitsel, paprikasovs, blomkålsråkost	Managrød kanelsukker
Søndag	5	Benløsefugle mos, asier	Ananasfromage
Mandag	6	Hakkebøf, whiskysovs, hasselback kartofler	Rå revet æblekage
Tirsdag	7	Boller i selleri, bulgur, karotter	Hyldebærsuppe skum
Onsdag	8	Lasagne, savojkål med nødder og æble	Gulerodskage
Torsdag	9	Kylling pesto, bearnaise, røsti kartoffel, bønnesalat	Fragilite med skum og bær
Fredag	10	Rullesteg, skysovs, hjemmelavet agurkesalat	Risdessert med kirsebærsovs
Lørdag	11	Krydderfrikadeller, stuvede blomkål	Legeret grøntsagssuppe
Søndag	12	Oksesteg, rodfrugter, bearnaise	Abrikostrifli
Mandag	13	Kylling i karry, ris, ananas og peberfrugt	Blommegrød
Tirsdag	14	Flæsketeg, rødkål, skysovs	Pærekage med kanel is
Onsdag	15	Pizza, tomat salat med basilikum	Tiramisu
Torsdag	16	Skinkestroganoff, mos, drueagurk	Ymerfromage kirsebærsovs
Fredag	17	Ising med citron, kaperssovs, porre/gulerod	Risengrød
Lørdag	18	Vildtragout, rodfrugtemos, ribsgele	Panna cotta krydderæbler
Søndag	19	Kalkunbryst, paprikasovs, rosenkål	Solbægrød
Mandag	20	Schnitzel, 'drenge', bras kartofler, svampesovs	Varm æblekage
Tirsdag	21	Fiskefrikadeller, persillesovs	Jordbægrød
Onsdag	22	Hakkebøf, skysovs, grønkålssalat	Aspargessuppe med flute
Torsdag	23	Gule ærter, sprængt nakke	Chokoladeis i bæger
Fredag	24	Forloren hare, vildtsovs, tyttebær, kartofler	Romfromage
Lørdag	25	Medister, varm kartoffelsalat, rødkålsråkost	Kærnemælkssuppe rosiner
Søndag	26	Bøf bourguignon, mos, stegte rodfrugter	Ferskner med skum
Mandag	27	Stegt sild, persillesovs, marinerede bønner	Jordbærfromage
Tirsdag	28	Brændende kærlighed, mos, stegte rødbede	Sveskegrød
Onsdag	29	Kalkun sur/sød, ris/nudler, wokgrønt, små forårsruller, chutny, peanuts, ristet kokos	
Torsdag	30	Hamburgerryg, stuvede rosenkål, kartofler	Æblegrød
Fredag	31	Paneret kotelet, dijonsovs, drueagurk	Græskarsuppe

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