

Menuplan for Tolleruphøj januar 2025

Onsdag	1	Bøf Lindstrøm, skysovs, kartofler og pastinak	Ananas/passion fromage
Torsdag	2	Laks, hollandaise, kartofler og spinat	Oksekødssuppe m boller
Fredag	3	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, tyttebær, ærter	Islagkage
Lørdag	4	Kalkungryde, ris, sauteret peberfrugt	Pære med makronskum
Søndag	5	Gule ærter, sprængt nakke, sennep	Moccafromage
Mandag	6	Svampestroganoff, mos, rødbeder	Høsekødssuppe
Tirsdag	7	Revelsben, bagekartofler og salat	Tiramisu
Onsdag	8	Stjernesud	Jordbærtrifli
Torsdag	9	Sprængt okse, peberrodssauce, kartofler	Pandekager m. syltetøj
Fredag	10	Braiseret svinekæbe, skysovs, mos og salat	Æblesuppe m. müsli
Lørdag	11	Bolognese, pasta, råkost	Panna cotta
Søndag	12	Kogt skinke, flødekartofler, broccoli	Æblekage med flødeskum
Mandag	13	Oksesteg, skysovs, kartofler og løgkompot	Tomatsuppe
Tirsdag	14	Brændende kærlighed	Ananas/fersken m. skum
Onsdag	15	Frikadeller, skysovs, stegte rødbeder, kartofler	Jordbærgrød
Torsdag	16	Torsk, estragonsennepsauce, kart, grønt	Frugtsalat
Fredag	17	Irsk stuvning, rødbeder	Hindbærfromage
Lørdag	18	Tarteletter m. skinke, gulerødder og ærter	Valnøddetærte
Søndag	19	Brunkål, sprængt nakke, sennep og kartofler	Is m. vafler
Mandag	20	Amerikansk farsbrød, tomatsauce, st. kart, grønt	Sherry fromage
Tirsdag	21	Pandekager med oksekød, guacamole, salsa, grøn salat, nachos	Pærecrumble m. creme fraiche
Onsdag	22	Fyldt rødspætte, persillesovs, kartofler, grønt	Cheesecake
Torsdag	23	Bankekød, kartoffelmos, marinerede bønner	Hindbærgrød
Fredag	24	Gryderet m. gris og pølser, ris og st. gulerødder	Fersken m. flødeskum
Lørdag	25	Boller i selleri, kartofler og grønt	Blommer i portvin m creme
Søndag	26	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler, surt	Risdessert m. bærkompot
Mandag	27	Millionbøf, mos, rødbeder	Porresuppe
Tirsdag	28	Hamburgerryg m. stuvet spinat, kartofler	Æblegrød
Onsdag	29	Benløse Fugle, mos og sauteret grønt	Appelsinfromage
Torsdag	30	Pankokylling, ovn kart, tzatziki, salat	Chokolademousse
Fredag	31	Skipperlabsovs, rugbrød og rødbede	Rød alliancegrød

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