

Menuplan for Tolleruphøj April 2025

Tirsdag	1	Kylling bryst, skysovs, mormorsalat	Rabarbertærte
Onsdag	2	Oksekødssuppe med urter og boller	Squash kage
Torsdag	3	Svensk pølseret, broccoli	Cornetto vaffel
Fredag	4	Ising, persillesovs, råkost	Jordbærgrød
Lørdag	5	Kalkunfars, stuvede spinat, kartofler	Solbærstang
Søndag	6	Svinekæber, mos, asier	Ananas og fersken
Mandag	7	Bøfsandwich, pommes fritter	Bananasplit, chokoladesovs
Tirsdag	8	Kogt kylling, aspargessovs, kartofler, karotter	Hønsekødssuppe
Onsdag	9	Karbonade, estragon sovs, sauteret squash	Æblegrød
Torsdag	10	Stegt flæsk, persillesovs, stegte rødbeder	Abrikotrifli
Fredag	11	Frikadelle, kold kartoffelsalat	Kartoffel/porre suppe
Lørdag	12	Kødsovs, pasta, råkost	Pære med creme sauce
Søndag	13	Sprængt oksekød, peberrod sovs, rodfrugter	Oksekødssuppe med boller
Mandag	14	Medister, varm kartoffelsalat, marineret bønner	Hindbærgrød
Tirsdag	15	Mandelbagt laks, hollandaisesovs, spinat	Solbærsuppe flødeskum
Onsdag	16	Levergryde med bacon/pølser, mos, drueagurk	Jordbærfromage
Torsdag	17	Høns i tarteletter med persille	Bagt æblekage flødeskum
Fredag	18	Fiskefrikadeller, persillesovs, råkost	Fløderand frugtcocktail
Lørdag	19	Skinke, kold kartoffelsalat, broccoli	Hyldebærsuppe
Søndag	20	Lam, timian kartofler, rabarberkompot	Ananasfromage
Mandag	21	Kogt torsk, sennepssovs, karotter	Chokoladebudding
Tirsdag	22	Boller i selleri, kartofler	Blommegrød
Onsdag	23	Chop Suey, ris, chutney/peanuts	Fersken flødeskum
Torsdag	24	Schnitzel, med drenge, bras kartoffel	Æblekage gammeldags
Fredag	25	Kalvefrikasse, mos	Lynstang
Lørdag	26	Krydderfrikadeller, varm kartoffelsalat	Pannacotta frugtcouillis
Søndag	27	Kalvesteg, skysovs, ribsgele, kartofler	Oksekødssuppe
Mandag	28	Paneret kotelet, bearnaisesovs, salat	Pære med flødeskum
Tirsdag	29	Sprængt kalkun, persillesovs,	Hindbærgrød
Onsdag	30	Stjernesud	Moccafromage

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