



December 2018

	Hovedret	Biret
Lør 1	Irsk stuvning	Trifli
Søn 2	Skinke m/flødekartofler	Henkogt frugt
Man 3	Medister m/brød	Tomatsuppe
Tirs 4	Fiskefilet m/sovs	Jordbærgrød
Ons 5	Rullesteg	Citronfromage
Tors 6	Lasagne m/spidskåls coleslaw	Is m/kys
Fre 7	Tarteletter m/høns	Frisk frugt
Lør 8	Pølser m/varm kartoffelsalat	Fersken m/fløde
Søn 9	 Sammenkogt ret	Trifli m/jordbær
Man 10	Brændende Kærlighed	Fløderand
Tirs 11	JULEFROKOST 	Aspargessuppe
Ons 12	Frikadeller m/kartoffelsalat	Grød
Tors 13	Svensk pølseret	Frugtsuppe
Fre 14	Kyllingesteg	Banan Ymerdessert
Lør 15	Sammenkogt m/svinekød	Frugtsalat
Søn 16	Bøf m/løg	Is m/chokoladesovs
Man 17	Græsk farsbrød	Vinter Suppe
Tirs 18	Hønsfrikasse	Muldvarpeskud
Ons 19	 Oksesteg	Islagkage
Tors 20	Biksemad	Spejlæg
Fre 21	Hjerter i flødesovs	Grød
Lør 22	Millionbøf	Is m/kys
Søn 23	Medister m/rødkål/brød	Risengrød
Man 24	Oksespidbryst m/peberrodsovs	Suppe ris a la mande
Tirs 25	And	Citrinfromage
Ons 26	Tarteletter m/høns	Æbleskiver
Tors 27	Gratin	Kræmmerhus
Fre 28	Paneret flæsk m/persillesovs	Hindbærgrød
Lør 29	Paprikagryde	Chokolademousse
Søn 30	Torsk i fad m/flutes/dressing/rejer	Is m/frugter
Man 31	Hamburgerryg m/grønlangkål	Romfromage

Ret til ændringer forbeholdes ©