





Januar 2019



		HOVEDRET	BIRET
Tirs	1	Pølser M/ varm kartoffelsalat	Is med vafler
Ons	2	Fiskefrikadeller M/ brød	Tomatsuppe
Tors	3	Græsk farsbrød	Fløderand M/ karamel
Fre	4	Revelsben	Appelsinfromage
Lør	5	Gullasch	Chokolademousse
Søn	6	Karbonader m/grønærter	Frugtsalat
Man	7	Medister med brun sovs	Kærnemælkssuppe
Tirs	8	Boller i selleri	Pandekager
Ons	9	Koteletter i fad	Blomkålssuppe
Tors	10	Farserede porrer	Is m/vafler
Fre	11	Hamburgerryg M/ hvidsovs	Pære belle helene
Lør	12	Hjerter i flødesovs	Alliancegrød
Søn	13	Bøfstroganoff	Kardemommefromage
Man	14	Kyllingebryst M/ bacon	Aspargessuppe
Tirs	15	Skipperlabskovs M/ rødbeder	Is med kys
Ons	16	Dansk bøf 	Budding M/ jordbærsovs
Tors	17	Hvidkålsrouletter	Spejlæg
Fre	18	Rullesteg M/persille	Solbægrød
Lør	19	Skinke M/ flødekartofler	Appelsinchokomousse
Søn	20	Millionbøf	Islagkager
Man	21	Biksemad M/ spejlæg	Hindbægrød
Tirs	22	Hvidkålssuppe	
Ons	23	Suppe og peberrodskød 	
Tors	24	Frikadeller M/ grønærter 	Budding M/ kirsebærsovs
Fre	25	Gordon bleu	Kirsebærtrifli
Lør	26	Sortegryde	Rørt is med drys
Søn	27	Forloren hare 	Is M/ vafler
Man	28	Enebærgryde	Fløderand m/rabarber
Tirs	29	Fiskefilet	Jordbægrød
Ons	30	Bøf i tomatsovs	Fersken m/makronfløde
Tors	31	Pølsebiks	Fiskefad

RET TIL ÆNDRINGER FORBEHOLDES..