



## Marts 2019

		Hovedret	Biret
Fre	1	Revelsbenssteg	Frugt M/ råcreme
Lør	2	Tarteletter M/ høns og asparges	Ferskner/Makronfløde
Søn	3	Bouef bourguignon	Fløderand M/Rabarber
Man	4	Millionbøf M/ kartoffelmoslæg	Tomatsuppe
Tirs	5	Fiskefilet M/ persillesovs	Frugtgrød
Ons	6	Suppe og Peberrodskød 	
Tors	7	Farseret porrer	Frugtsalat
Fre	8	Gl. daws kyllingesteg 	Is M/ hindbærsovs
Lør	9	Sammenkogt ret M/ ris	Æblekage
Søn	10	Karbonader M/ grønærter	Karens bærdessert
Man	11	Hønsefrikasse	Blommegrød
Tirs	12	Græske deller M/ flødekartofler	Appelsinchokomousse
Ons	13	Gratin M/ Skinke	Tunmousse
Tors	14	Biksemad	Pandekager M/ sirup
Fre	15	Skinkesnitzel M/ paprikasovs	Rombudding
Lør	16	Hjerter i vildtsovs	Blommetrifli
Søn	17	Irsk stuvning	Kræmmerhuse
Man	18	Røde pølser Varm kartoffelsalat 	Citronfromage
Tirs	19	Frikadeller M/ Stuvet hvidkål	Spejlæg
Ons	20	Flæskesteg 	Æblegrød
Tors	21	Lasagne M/ salat	Is M/ frugter
Fre	22	Suppe og Peberrodskød	
Lør	23	Benløse fugle	Frugtsalat
Søn	24	Svensk Pølseret 	Budding/Kirsebærsovs
Man	25	Græsk farsbrød	Torskefad
Tirs	26	Kylling i karry	Jordbærgrød
Ons	27	Fiskefilet M/ persillesovs	Is M/ kys
Tors	28	Hvidkålsrouletter	Pære belle helene
Fre	29	Gl. daws oksesteg	Trifli
Lør	30	Gryderet M/ pølser	Fløderand M/karamel
Søn	31	Hakkebøffer i fad	Chokolademousse

Ret til ændringer forbeholdes ☺