



September 2019

		Hovedret	Biret
1	Søn	Tarteletter m. skinke/grønærter	Koldskålscheescake
2	Man	Flæskesteg	Is
3	Tirs	Indianergryde	Frugter m. råcreme
4	Ons	Fiskefilet m. persillesovs	Tomatsuppe
5	Tors	Hønsfrikassé	Kræmmerhuse
6	Fre	Schnitzler	Frugtgrød
7	Lør	Efterårsgryde	Appelsin/choko mousse
8	Søn	Røde pølser m. varm kartoffelsalat	Fløderand/ jordbærsovs
9	Man	Dansk bøf m. løg	Banan ymer dessert
10	Tirs	Kyllingefilet m. bacon	Pærer/chokoladeskum
11	Ons	Ribbensteg m. rødkål	Citronfromage
12	Tors	Karbonader	Is M/ vaffelrør
13	Fre	Tarteletter m. høns	Grød
14	Lør	Skinke m. flødekartofler	Tunmousse
15	Søn	Paprikagryderet m. pølser	Trifli
16	Man	Paneret flæsk	Hyldebærsuppe
17	Tirs	Kylling i yoghurt	Alliancegrød
18	Ons	Frikadeller m. rodfrugt	Champignonsuppe
19	Tors	Røget makrel m. kold kartoffelsalat	Bygggrød- mælk/sirup
20	Fre	Indbagt kalkun	Pandekager M/nutella
21	Lør	Amagerbiksemad	Pæretærte
22	Søn	Kalv i dild	Kirsebærdessert
23	Man	Skibberlabsskovs	Frugtgrød
24	Tirs	Karbonader	Fersken m. makronfløde
25	Ons	Kyllingesteg 	Henkogt frugt
26	Tors	Gordon bleu	Is/ vafler
27	Fre	Perberrodskød 	Suppe
28	Lør	Levergryde m. mos	Frugtsalat
29	Søn	Benløse fugle	Fløderand/ kirsebær
30	Man	Irsk stuvning	Spejlæg

Ret til ændringer forbeholdes ☺