

Periode 1/11/2026 30/11/2026

Side 1

SØN	Grøntsagskrebnet	Sherryfromage
1	Med brasede kartofler,skysovs og ærter	Med flødeskum,chokoladedrys
MAN	Hakkebøf(vegetar)	Bærsuppe
2	Med bløde løg,skysovs og rødbeder	Med tvebakker
TIR	Svampestroganoff	Kirsebærgrød
3	Med grov kartoffelmos og surt	Med fløde
ONS	Selleristicks	Muldvarpeskud
4	Med stuvet hvidkål,rødbeder og sennep	(Sveskedessert)
TOR	Ovnbagt mørksej	Ymerfromage
5	Med tomat/løgragout,citron,hvidvinssovs og ærter	Med brombærsovs
FRE	Vegetarboller	Chokoladebudding
6	Med flødesovs og tyttebær	Med flødeskum
LØR	Tarteletter	Vanilleis
7	Med cremet svampefyld og persilledrys	Med chokoladesovs og vafler
SØN	Spinatpinde	Cheesecake
8	Med skysovs,blommechutney og drueagurker	Med pære, pistagebund og limegele
MAN	Vegetar farsbrød	Tomatsuppe
9	Med skysovs og æble/sellerisalat	Med porre
TIR	Mortens aften	Gammeldags æblekage
10	Med nøddepostej,rødkål,brunede kartofler og skysovs	Med flødeskum og ribsgele
ONS	Fiskelasagne	Kærnemælksfromage
11	Med råkost	Med flødeskum og appelsin
TOR	Frikadeller(vegetar)	Rødgrød
12	Med stuvet ærter og gulerødder,samt surt	Med fløde
FRE	Efterårstærte	Fersken
13	Med butternut squash,græskarkerner og salat	Med makronflødeskum
LØR	Enebærgryde	Tiramisu i glas
14	Med soyakød, gulerødder og kartoffelmos	Pyntet med kakaopulver
SØN	Rødbedebøf	Cocktailfromage
15	Med waldorfsalat og drueagurker	Med flødetop
MAN	Grøntsagsfrikadelle	Øllebrød
16	Med skysovs stegte kartofler og ratatouille	Med flødeskum
TIR	Bagt torsk	Hindbærdessert
17	Med hollandaise,citron og råkost med sennep	Flødeskum
ONS	Tikka Masala	Fløderand
18	Med knoldselleri og krydderier	Med karamelsovs
TOR	Farsbrød(vegetar)	Porresuppe
19	Med æbler/svesker, skysovs,tyttebær og surt	Med groft brød
FRE	Gratin/sød kartoffel	Æblekage med crumble
20	Med champignonsovs og rødbederåkost	Serveres med rørt is
LØR	Paneret hallouni	Skovbærtrifli
21	Med skysovs og hjemmekogt rødkål	Med flødeskum
SØN	Farsruller	Citronfromage
22	Med skysovs,glaseret perleløg og hariccots verts	Flødeskum,chokoladepynt
MAN	Svampefrikadeller	Abrikosgrød
23	Med skysovs og rødbedesalat	Med fløde
TIR	Broccolimedaljon	Æbleskiver
24	Med skysovs,hvidløgsgagte gulerødder og asier	Med solbærsyltetøj

Periode 1/11/2026 30/11/2026

Side 2

ONS	Paneret hallouni	Blommer i rom
25	Med persillesovs og rødbeder	Med råcreme
TOR	Fiskefrikadeller	Pæretærte
26	Med kaperssovs, citron og coleslaw af rodfrugter	Med cremefraiche
FRE	Vegetar frikadeller	Gulerodssuppe
27	Med skysovs, blommechutney og surt	Med cremefraiche
LØR	Paprikagryde	Chokoladeparfait
28	Med løse ris og Naanbrød	
SØN	Nøddepostej	Ris a la mande
29	Med hjemmekogt rødkål og brunede kartofler	Med kirsebærsovs
MAN	Falafelbøf/spinat	Sveskegrød
30	Med dijonsovs og franske ærter	Med fløde

Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet