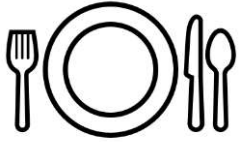


Folkehuset Vestervang



Menuplan april 2024

Åbningstider: kl. 09.00-13.00 på hverdage.
kl. 11.00-13.00 i weekenden.

Den varme mad serveres fra kl. 11.30 til kl. 13.00.

OBS: der er også mulighed for at bestille vegetarretter.



Ugedag	Dato	Hovedret (pris 52 kr.) og evt. dessert (pris 24 kr.)
Mandag	1	Kyllinge cordon bleu med stegte kartofler, citronsmørsauce og ærter.
Tirsdag	2	Den sorte gryde med mørbrad, bacon, cocktailpølser, ris eller kartofler og grønt.
Onsdag	3	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs & råkost. Dessert: Fløderand med frugt.
Torsdag	4	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Fredag	5	Bøf med løg, kartofler, brun sovs, rødbeder og grønt. Dessert: Hindbærfromage.
Lørdag	6	Krydderskinke med lys sovs, kartofler og grøntsager.
Søndag	7	Koteletter i fad m. champignonsovs, kart, grønt og asier. Dessert: Baileys fromage.
Mandag	8	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	9	Frikadeller med kartofler, brun sovs og salat.
Onsdag	10	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og spidskålssalat. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	11	Karbonader med stuede ærter og gulerødder samt surt.
Fredag	12	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og bønnesalat. Dessert: Kirsebærtrifli.
Lørdag	13	Glaseret hamburgerryg med kartofler, aspargessovs og broccoli.
Søndag	14	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt. Dessert: Æblekage med fløde.
Mandag	15	Kinesisk risret med kalkun, sursød sovs og nudelsalat.
Tirsdag	16	Lasagne med blandet salat og hjemmebagt barbari brød.
Onsdag	17	Stegt laks m. kartofler, hollandaisesovs & forårssalat. Dessert: Chokolademousse.
Torsdag	18	Ungarsk gullash med kartoffelmos, bagte rodfrugter og surt.
Fredag	19	Ribbensteg med kartofler, skysovs, rødkål og asier. Dessert: Rabarbertrifli.
Lørdag	20	Skipperlabskovs med rødbeder, purløg, smør og rugbrød.
Søndag	21	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Citronfromage.
Mandag	22	Millionbøf med kartoffelmos, rødbeder og dampet broccoli.
Tirsdag	23	Pølse med varm kartoffelsalat samt surt.
Onsdag	24	Stegt kalvelever med champignonsovs, kartofler og salat. Dessert: Jordbærkage.
Torsdag	25	Hjemmelavet stjerneaster med stegt fiskefilet samt rejer og dressing.
Fredag	26	Wienerschnitzel m. dreng, brasede kartofler, ærter & smørsovs. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	27	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, ribsgele og grønt.
Søndag	28	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	29	Barbecue marineret kyllingebryst med kartofler, tomatsovs og græsk salat.
Tirsdag	30	Klar suppe med kød- og melboller samt tarteletter med høns i asparges.

*Ret til ændringer forbeholdes NB: Mulighed for frossen takeaway fra caféen Telefon: 87 13 46 26

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang