

Folkehuset Vestervang

Menuplan november 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.)
Fredag	1	Ungarsk gullasch med mos, bagte rødbeder. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	2	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs, rødkål.
Søndag	3	Forloren hare m. vildtsauce, kart, ribsgele, grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	4	Japansk risret med kalkun, kartofler, salat og surt.
Tirsdag	5	Boller i karry med ris eller kartofler og grøntsager.
Onsdag	6	5 stk. hjemmelavet sushi m. nuddelsalat og soyersovs. Dessert: Risalamande.
Torsdag	7	Moussaka med oksekød, tyrkisk salat og brød.
Fredag	8	Karbonade med stuede ærter-gulerødder, kart. Dessert: Appelsinfromage.
Lørdag	9	Kogte hamburgerryg m, aspargessauce, kart, grønt.
Søndag	10	Stegt andelår med skysovs, kartofler, rødkål. Dessert: æblekage.
Mandag	11	Frikadeller med kartofler, brunsovs og rødkål.
Tirsdag	12	Fiskefilet med kartofler, persillesauce, råkost.
Onsdag	13	Stegt kyllingelår med kartofler, bagte gulerødder, skysovs. Dessert: citronfromage
Torsdag	14	Den sorte gryde med mørbrad, ris eller kartofler, salat.
Fredag	15	Bøf med løg, kartofler, brunsovs, bagt rodfrugter. Dessert: Rabarbertrifli.
Lørdag	16	Grillekølle med kartofler, skysovs og grønt.
Søndag	17	Koteletter i fad m. champignonsovs, kart, grønt, Dessert: Romfromage.
Mandag	18	Medister med stuede hvidkål, kartofler og broccoli.
Tirsdag	19	Stegt laks med hollandaisesovs, kartofler, blandet salat.
Onsdag	20	Wienerschnitzel med dreng, smørsauce, brasede kart, ærter. Dessert: Tiramisu.
Torsdag	21	Stegt kalvelever, bløde løg, sauce, kartofler, surt.
Fredag	22	Klar suppe m. kød- melboller, tarteletter med høns i asparges. Dessert: Frugtsalat.
Lørdag	23	Honningmarineret svinekam med sauce, kartofler, blomkål og asier.
Søndag	24	Okse roulade m. bacon, kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Citronfromage.
Mandag	25	Butter chicken med ris eller kartofler og agurkesalat.
Tirsdag	26	Fish and chips m. remoulade eller tatarsovs og pommes frites.
Onsdag	27	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Risalamande.
Torsdag	28	Kødsovs med pasta eller kartofler og bagt rodfrugter.
Fredag	29	Stegt flæsk med kartofler, persillesovs, rødbeder. Dessert: Bondepige m. slør.
Lørdag	30	Øl braiserede svinekæber m, kart, skysovs og grønt. Dessert: kirsebærkage.

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang