



Folkehuset Vestervang

Menuplan December 2025

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 54 kr.) og evt. dessert (pris 25 kr.)
Mandag	1	Kyllingelasagne med spinat og cremet sauce, focaccia og salat
Tirsdag	2	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og råkost
Onsdag	3	Stegt julemedisterpølse med stuvet hvidkål, kartofler og grønt. Dessert: æblekage
Torsdag	4	Boller i karry med ris eller kartofler og blandet salat
Fredag	5	Sorte gryde m. mørbrad, bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler Dessert: Frugtsalat
Lørdag	6	Farserede porrer med porre-sovs, kartofler og grønt
Søndag	7	Karbonader m. stuede ærter og gulerødder, kartofler. Dessert: Islagkage
Mandag	8	Skipperlabskovs eller Julefrokost . Se menuen under aktivitetsoversigten.
Tirsdag	9	Stegt fiskefilet med kartofler, blandet salat og persillesovs
Onsdag	10	Wienerschnitzel (gris) drenge, smørsauce, brasede kartofler og ærter Dessert: Cheesecake med appelsin
Torsdag	11	Kødsovs med pasta eller kartofler og bagte rodfrugter
Fredag	12	Guleærter med kogt medister og røget flæsk. Dessert: Romfromage
Lørdag	13	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs, asier og ribsgele
Søndag	14	Ølbraiserede svinekæber m. kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Kirsebærfromage
Mandag	15	Frikadeller med kartofler, brunsovs og rødkål
Tirsdag	16	Fransk fiskeret bestående af laks, fiskefilet, kartoffelmos og sovs, blandet salat
Onsdag	17	Stegt kalvelever med kartofler, løg, brun sovs og grønt. Dessert: Æbleskiver med flormelis
Torsdag	18	Brunkål med kogt bacon, kålpølse, kartofler og rødbeder
Fredag	19	Hvidkålsrouletter m. kart, brunsovs og salat. Dessert: Jordbærfromage
Lørdag	20	Koteletter i fad med kartofler, champignonsovs og salat
Søndag	21	Honningmarineret skinke med flødekartofler og grønt. Dessert: Chokolademousse
Mandag	22	Stegte Kyllingelår m. skysovs, kartofler og blandet salat
Tirsdag	23	Karrysuppe med kylling-Tarteletter med høns i aspargessovs
Onsdag	24	Stegt andelår m. skysovs, brunkartofler og alm. kart og rødkål. Dessert: Risalamande
Torsdag	25	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
Fredag	26	Paprikagryde med ris eller kartofler, grønt. Dessert: Ymerfromage
Lørdag	27	Farserede porrer med porre-sovs, kartofler og grønt
Søndag	28	Forloren hare m. kartofler, vildtsovs og grønt. Dessert: Karamelfromage
Mandag	29	Nakkesteg med skysovs, kartofler og agurkesalat
Tirsdag	30	Hjemmelavet stjerneaster med asparges, salat og dressing
Onsdag	31	Hamburgerryg med grønlangkål, brunkartofler og alm. Kart. Dessert: Hindbærfromage