

Folkehuset Vestervang

Menuplan januar 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.)
Onsdag	1	Fiskefilet med persillesovs, kartofler og råkost. Dessert: Hindbærfromage.
Torsdag	2	Stegt medisterpølse med kartofler, sovs og rødkål
Fredag	3	Kalkungryde med ananas, rosiner med ris eller kartofler. Dessert: Rabarbertrifli.
Lørdag	4	Grillekølle med kartofler, skysovs og coleslaw.
Søndag	5	Farseret porre med kartofler, lys sovs og grøntsager. Dessert: Baileys fromage.
Mandag	6	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	7	Paneret flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder.
Onsdag	8	Gullasch med kartoffelmos, bagte rodfrugter og surt. Dessert: Pandekage med is.
Torsdag	9	Fiskefrikadeller med kartofler, dildsovs og råkost.
Fredag	10	Wienerschnitzel m. dreng, smørsovs og brasede kartofler. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	11	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og rødkål.
Søndag	12	Stegt andebryst med kartofler, skysovs, rødkål og gele. Dessert: Kirsebærkage.
Mandag	13	Mørbradgryde med ris eller kartofler og salat.
Tirsdag	14	Lasagne med spidskålssalat og hjemmebagt brød.
Onsdag	15	Hjemmelavet stjernesked med dampede og stegt fiskefilet. Dessert: Æblekage.
Torsdag	16	Farseret blomkål med kartofler, blomkålssovs og dampede grøntsager.
Fredag	17	Bøf med løg og kartofler, brunsovs, rødbeder og grønt. Dessert: Romfromage.
Lørdag	18	Braiseret svinekæber med æble og timian, sovs, kartofler
Søndag	19	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt. Dessert: Tiramisu
Mandag	20	Japansk risret med kylling, sursød sovs og grøntsager
Tirsdag	21	Frikadeller med kartofler, brun sovs og grøntsager.
Onsdag	22	Karbonade med stuede ærter, gulerødder og kartofler. Dessert: Frugt med råcreme.
Torsdag	23	Kogt torsk med kartofler, sennepssovs, æg, bacon og rødbeder.
Fredag	24	Stegt kalvelever med kartofler, løg, champignonsovs og grønt. Dessert: Citronfromage.
Lørdag	25	Vestervangsgryde med mørbrad, bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler
Søndag	26	Marineret svinekam med kartofler, skysovs, bønner og perleløg. Dessert: Islagkage
Mandag	27	Kødsovs med pasta eller kartofler, og rødbeder samt grøntsager
Tirsdag	28	Tapasmenu med frikadeller, kylling spyd, tzatziki, humus, kartofler med bacon etc.
Onsdag	29	Brændende kærlighed med kartoffelmos, rødbeder og salat. Dessert: Jordbærfromage
Torsdag	30	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Fredag	31	Gule ærter med kogt bacon og pølse. Dessert: Hvid chokolademousse.

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang