

CAFÉMENU

November

FOLKEHUSET SKÆRING

Ma	3	Californiafad med mos, rødbeder	
Ti	4	Kyllingekotelet med bbq-sauce, kartofler og årstidens grønt	Trifli
On	5	Honningskinke med flødekartofler og stegte rodfrugter	
To	6	Ovnbagt fisk, sauce, kartofler og spidskålsrårkost med æble	Æbleskiver
Fr	7	Brunkål med flæsk med rugbrød og rødbeder	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	10	Kylling i karry med grønsager og ris/kartofler	
Ti	11	Medister med stuvet hvidkål, rødbeder	Bondepige med slør
On	12	Det grønne køkken: Paprikagryde med ris/ brød	
To	13	Mortens and - se opslag og husk at købe billetter	
Fr	14	Frikadeller med sauce, kartofler, rødkålsrårkost	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	17	Boller i selleri, kartofler, persilledrys	Pandekager med is
Ti	18	Valgflæsk - Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder	
On	19	Hvidkålsrouletter, sauce, kartofler, stegt kål	Muldvarpeskud
To	20	Marineret kam med brasede kartofler, sauce og ovnbagt græskar	
Fr	21	Område Nord gryde med kartoffelmos med grønt	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	24	Farseret porre med sauce, kartofler, stegte gulerødder	Ostelagkage
Ti	25	Italiensk kødsauce med pasta/kartofler, revet ost	
On	26	Julefrokost - se opslag og husk at købe billetter	
To	27	Kyllingefrikadeller, kryddersauce, kartofler, coleslaw	
Fr	28	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og tyttebær	
Lø/Sø		Lukket	

Ret til ændringer forbeholdes