



CAFE HJORTSHØJ

Menuplan for oktober 2024

Ugedag	Dato	Menu
Tirsdag	1.	Boller i selleri med kartofler og rødbeder
Onsdag	2.	Kalkunschnitzel med krydderkartofler, sauce og salat
Torsdag	3.	Stegt medister med stuvet hvidkål og rødbeder
Fredag	4.	Gullasch med kartoffelmos og asier
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	7.	Biksemad m/ spejlæg og rødbeder
Tirsdag	8.	Ovnbagt fisk med sauce, kartofler og dampet årstidens grønt
Onsdag	9.	Kotelet i fad med sauce, kartofler og spidskålsalat
Torsdag	10.	Efterårsgryde med rodfrugter og kartofler og asier
Fredag	11.	Frikadeller med persillesauce, kartofler og rødbeder
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	14.	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
Tirsdag	15.	Det grønne køkken: Kartoffelfrikadeller, stuvet spinat og stegte gulerødder
Onsdag	16.	Honningmarineret skinke med paprikasauce, krydderkartofler og salat
Torsdag	17.	Stegt kylling med persille og sauce, kartofler og agurkesalat
Fredag	18.	Forloren hare med sauce, kartofler, bønner og tyttebær
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	21.	Hvidkålsrouletter med kartofler, sauce og rødbeder
Tirsdag	22.	Kalkunsteg med flødestuede kartofler og stegte rodfrugter
Onsdag	23.	Hjortshøjgryde med kartoffelmos og rødbeder
Torsdag	24.	Lasagne m/ salat og rødbeder
Fredag	25.	Kamsteg med sauce, kartofler og rødkål
Lørdag/søndag	lukket	
Mandag	28.	Hamburgerryg med aspargessauce, kartofler og gulerødder
Tirsdag	29.	Hvidvinsdampet lyssej, hollandaise, kartofler og råkost (HUSK SUPPEAFTEN 17.30)
Onsdag	30.	Karbonade med stuede grønærter og kartofler
Torsdag	31.	Halloween græskarsuppe med lækker tilbehør. Spis hvad du kan for 52 kr.

Ret til ændringer forbeholdes



Caféen på Folkehuset Hjortshøj

Hjortshøj Stationsvej 40

Åbningstider: 09.00-13.30

Salg af middagsmad fra kl. 11.30-13.00

Tlf. 87 13 89 58