

Folkehuset Vestervang

Menuplan marts 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.)
Lørdag	1	Røget skinke med flødekartofler og bønnesalat.
Søndag	2	Krydret nakkekotelet med kartofler, paprika-masala sauce og grønt. Dessert: Appelsinfromage.
Mandag	3	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	4	Stegt laks med kartofler, hollandaisesovs og salat.
Onsdag	5	Boller i karry med ris eller kartofler og salat. Dessert: Kirsebærtrifli.
Torsdag	6	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og bagte rodfrugter samt surt.
Fredag	7	Hjemmelavede forårsruller med sursød sovs & nudelsalat. Dessert: Jordbærkage.
Lørdag	8	Ungarsk Gullasch med kartoffelmos og grøntsager.
Søndag	9	Irsk stuvning: kartofler, gulerødder, mørbrad. Dessert: Islagkage.
Mandag	10	Svensk pøseret med kartofler, pølser og purløg Dessert: Svenske kanelboller
Tirsdag	11	Moussaka med oksekød, græsk salat og hjemmebagt brød.
Onsdag	12	Fish and chips med pomfrites og tartarsovs Dessert: Eton Mess (jordbær, flødeskum og marengs).
Torsdag	13	Karbonader med stuvede ærter og gulerødder samt surt.
Fredag	14	Italienske kødboller med spaghetti, tomatsovs og italiensk salat. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	15	Paella: Spansk risret med kylling
Søndag	16	Ukrainsk Chebureki med oksekød Dessert: Ukrainsk fromage med svesker
Mandag	17	Mørbradgryde med bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler samt salat.
Tirsdag	18	Stegt medisterpølse med kartofler, brun sovs og rødkål.
Onsdag	19	Græske frikadeller med kartofler, tomatsovs og salat. Dessert: Rabarberkage.
Torsdag	20	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	21	Wienerschnitzel med dreng, ærter, smørsovs og braserede kartofler. Dessert: Æblekage med fløde
Lørdag	22	Forloren hare med kartofler, vildtsauce, gelé og grønt.
Søndag	23	Sprængt kamsteg med aspargessovs, kartofler & broccoli. Dessert: Bondepige m. slør.
Mandag	24	Thaigryde med kalkun, ris eller kartofler og salat.
Tirsdag	25	Klar suppe med kød- og melboller og flutes + tarteletter med høns i asparges.
Onsdag	26	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Chokolademousse.
Torsdag	27	Stegt kalvelever med løg, kartofler, champignonsovs og grønt. Dessert: Citronfromage.
Fredag	28	Hjemmelavet stjernesnud med rejer, asparges, citron og salat.
Lørdag	29	Stegt andelår med kartofler skysovs, rødkål og asier.
Søndag	30	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Romfromage.
Mandag	31	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder

★ I denne måned er der "Europa-uge" fra den 7.-16. marts. Her serverer caféen specialiteter fra diverse EU-lande.

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang