

Folkehuset Vestervang

Menuplan November 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 salat.
Søndag	2	Forloren hare m. kartofler, vildtsovs og grønt. Dessert: Risalamande m. kirsebærsovs.
Mandag	3	Stegt medisterpølse med stuvet hvidkål, kartofler og spidskålssalat med appelsin.
Tirsdag	4	Boller i karry med ris, mangochutney og salat.
Onsdag	5	Wienerschnitzel (gris) drenge, smørsauce, brasede kartofler og ærter. Dessert: Cheesecake med appelsin.
Torsdag	6	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og blandet salat.
Fredag	7	Ungarsk gullasch med mos og bagte rødbeder. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	8	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt.
Søndag	9	Ølbraiserede svinekæber m. kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Kirsebærfromage.
Mandag	10	Stegt andelår med andesovs, kartofler, rødkål og rødkålssalat med appelsin.
Tirsdag	11	Kødsovs med pasta eller kartofler og bagte rodfrugter.
Onsdag	12	Karbonader m. stuvede ærter, gulerødder, rødbeder og kartofler. Dessert: Islagkage.
Torsdag	13	Guleærter med kogt medister og røget flæsk.
Fredag	14	Stegt mørksejfilet i bacon med spidskålssalat og stegte kartofler Dessert: Frugtsalat.
Lørdag	15	Kogt hamburgerryg med aspargessauce, kartofler og grønt.
Søndag	16	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs, asier og ribsgele. Dessert: Appelsin fromage.
Mandag	17	Kyllingelår m. skysovs, ris eller kartofler og blandet salat.
Tirsdag	18	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og bagte rodfrugter.
Onsdag	19	Moussaka med oksekød, tyrkisk salat og brød. Dessert: Jordbærfromage.
Torsdag	20	Stegt fiskefilet med kartofler, råkost og persillesovs.
Fredag	21	Vestervangsgryde m. mørbrad, bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler. Dessert: Citronfromage.
Lørdag	22	Honningmarineret svinekam med sauce, kartofler, blomkål og asier.
Søndag	23	Krydret nakkekotelet m. kartofler, paprika, masalasovs og grønt. Dessert: Æblekage.
Mandag	24	Butter chicken med ris eller kartofler, nanbrød og bønnesalat.
Tirsdag	25	Frikadeller med kartofler, brunsovs og rødkål.
Onsdag	26	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Ymerfromage.
Torsdag	27	Hjemmelavet stjerneskud med asparges, salat og dressing.
Fredag	28	Stegt krydret kalkunbryst m. kartofler, sovs og grønt. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	29	Nakkesteg med skysovs, kartofler og agurkesalat.
Søndag	30	Farserede porrer med porre-sovs, kartofler og grønt. Dessert: Risalamande m. kirsebærsovs.