

CAFÉMENU

September

FOLKEHUSET TRIGE

Ma	1	Bøf med bløde løg, sauce kartofler og hjemmesyltede rødbeder
Ti	2	Kyllingefrikadeller med paprikasauce, stegte kartoffelbåde med årstidens grønt
On	3	Honningmarineret skinkesteg med flødekartofler og stegte rodfrugter
To	4	Gyros - serveres med tzatziki, brød og græssalat
Fr	5	Forlorenhare stegt som vildt, m brune kartofler og efterårs salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	8	Medister med stuvet hvidkål og rødbeder
Ti	9	Kam med citron og timian, sauce, kartofler og dampet grønt
On	10	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
To	11	Lasagne med grøn salat
Fr	12	Kyllingebryst med bacon med kryddersauce, ovnkartofler og årstidens salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	15	Boller i karri med ris og gulerodsråkost
Ti	16	Indbagt svinemørbrad m. rodfrugter og whiskeysauce
On	17	Braiseret gryde med kød og årstidens grønsager, kartoffelmos
To	18	Italiensk glaseret hamburgerryg med sauce, kartofler og gemyse
Fr	19	Stegt sej med cremet pasta og grillet squash
Lø/Sø		Lukket
Ma	22	Frikadeller med sauce, kartofler og rødbeder
Ti	23	Koteletter i fad med ris, efterårssalat med pærer
On	24	Laks med sauce og kartofler, salat af spidskål, ærter og dild
To	25	Kylling adobo, med stegte ris og grøntsager
Fr	26	Område Nord gryde med kartoffelmos og rødbeder
Lø/Sø		Lukket
Ma	29	Kinesisk risret med lækker tilbehør
Ti	30	Græsk one pot pasta med hakket oksekød og med et pift af grønt og feta

Ret til ændringer forbeholdes