

CAFÉMENU

FOLKEHUSET TRIGE

Marts

Ma	2	Marry Me Chicken med ris og stegte gulerødder
Ti	3	Græsk farsbrød med krydderkartofler, sauce og årstidens salat
On	4	Fiskefad med grønt og med sprød citrontopping
To	5	Frikadeller med sauce, kartofler og agurkesalat
Fr	6	Skinkesteg med paprika, bagte kartofler, sauce og grøn salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	9	Svensk pølseret med ærter og rødbeder
Ti	10	Folkehus-gryde med kartoffelmos og hjemmesyltede rødbeder
On	11	Paneret kyllingebryst med persillekartofler, bbq-sauce og årstidens grønt
To	12	Aloo Gobi, indisk ret med ris og koriander og hjemmebagt tipo brød
Fr	13	Ribbensteg med sauce, kartofler og rødkålssalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	16	Karbonader med stuede grønærter og kartofler
Ti	17	Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder
On	18	Kyllingefrikadeller med sauce, kartofler og bagte rodfrugter
To	19	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
Fr	20	Braiseret gryde med årstidens grønsager med bagt kartoffelmos
Lø/Sø		Lukket
Ma	23	Sennepspaneret kotelet med flødekartofler og salat
Ti	24	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	25	Gammeldags kylling med persille, sauce, kartofler og agurkesalat
To	26	Frankfurter med varm kartoffelsalat og grovkornet sennep
Fr	27	Kalvefrikassé med kartoffelmos med et grønt pift
Lø/Sø		Lukket
Ma	30	Lasagne med tzatziki og hjemmebagt brød
Ti	31	Boller i karri med ris og råkost

Ret til ændringer forbeholdes