

CAFÉMENU

FOLKEHUSET TRIGE

Oktober

On	1	Stegt kylling a la orange med kartoffelmos og hvidkålsrårkost
To	2	Sennepskotelet med sauce og kartofler og syltet græskar
Fr	3	Mexico-marineret kam med krydderkartofler, sauce og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Kalkungryde med ris, ærter og majs
Ti	7	Blomkålsfrikadeller med sauce, kartofler og rødbedesalat
On	8	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsrårkost
To	9	Dampet lyssej med hvidvinssauce, kartofler og smørdampet efterårsgrønt
Fr	10	Farseret porre med sauce, kartofler og hjemmesyltede rødbeder
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Frikadeller med sauce, kartofler og marineret rødbedesalat
Ti	14	Kokospaneret kylling med flødekartofler og salat med spidskål og æbler
On	15	Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder
To	16	Fiskefilet med persillesauce, kartofler, gulerodsrårkost og grov remulade og citron
Fr	17	Område Nord gryde med kartoffelmos og syltede rødløg
Lø/Sø		Lukket
Ma	20	Kalkun Cordon Bleu med bearnaisesauce, kartofler og stegte rodfrugter
Ti	21	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsrårkost med æbler
On	22	Fylt peberfrugt med kartofler og kryddersauce
To	23	Suppedag: Minestrone suppe med hjemmebagt brød
Fr	24	Svensk pølseret med årstidens salt og brød
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Karbonader og stuede grønærter med pift af urter
Ti	28	Shepherds pie med stegte blomkål
On	29	Ribbensteg med sauce, kartofler og rødkål
To	30	Braiseret efterårsgryde med sæsonens grønsager og kartoffelmos
Fr	31	Cremeret græskarsuppe med lækker tilbehør, græsk yoghurt med hjemmebagt brød

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Trige

Gartnerparken 1-5, 8380 Trige

Telefon: 51 71 54 67