CAFÉMENU

FOLKEHUSET HJORTSHØJ

November

Ma	2	Brændende kærlighed med stegte gulerødder og hjemmesyltede rødbeder	
Ti	3	Torsk med hvidvinssauce, kartofler og gulerødder	
On	4	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder	
To	5	Nakkesteg med sauce, kartofler og rødkål	
Fr	6	Kylling i karry med ris og ærter	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	9	Boller i karry med porre og ris, ærter og majs	
Ti	10	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	
On	11	Kyllinge/linsegryde med ris/kartofler	
To	12	Frikadeller med brun sauce, kartofler og rødkål	Mortens and - se opslag
Fr	13	Laks med hvidvinssauce, kartofler og bagte rodfrugter	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	16	Honningskinke med flødekartofler og efterårssalat	
Ti	17	Kyllingefrikassé med kartofler og rødbeder	
On	18	Brunkål med flæsk rugbrød og hjemmesyltede rødbeder	Suppeaften - se opslag
To	19	Kotelet i fad med ris/kartofler og asier	
Fr	20	Bøf med bløde løg, kartofler, sauce og rødbeder	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	23	Kylling med kryddersauce, små ovnkartofler og rodfrugter	
Ti	24	Grøntsagslasagne med hjemmebagt brød og dagens salat	
On	25	Minestronesuppe med finthakket persille og hjemmebagt brød	
To	26	Braiseret efterårsgryde med kartoffelmos og marinerede bønner	
Fr	27	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, agurkesalat og tyttebær	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	30	Skinke med stuvet spinat og ovnstegte gulerødder	

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Hjortshøj
Hjortshøj Stationsvej 40, 8530 Hjortshøj
Telefon: 87 13 89 58

FOLKEHUSENE