



Menuplan Januar 2026

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.)
Torsdag	1	Boller i karry med ris eller kartofler og grønt
Fredag	2	Baconkarbonade med kartofler, sovs og grønt. Dessert: Kirsebærfromage
Lørdag	3	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt
Søndag	4	Marineret svinekam med skysovs, kartofler, syltede rødløg og grøntsager. Dessert: Citronfromage
Mandag	5	Gombo (suppe med pølse og mørbrad) med ris eller kartofler og grønt
Tirsdag	6	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og råkost
Onsdag	7	Coq au vin (simreret med kylling i rødvinssovs). Dessert: Jordbærtrifili
Torsdag	8	Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder.
Fredag	9	Pasta med kødsovs eller kartofler og bagte rodfrugter. Dessert: Jordbærfromage
Lørdag	10	Ølbraiserede svinekæber m. kartofler, skysovs og grønt
Søndag	11	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs, asier og ribsgele. Dessert: Ymerfromage
Mandag	12	Vestervangsgryde m. mørbrad, bacon, cocktailpølser, ris eller kartofler og salat
Tirsdag	13	Stegt mørksejfilet i hvid sovs med spidskålssalat og stegte kartofler
Onsdag	14	Butter chicken med ris eller kartofler, nanbrød og bønnesalat. Dessert: Æblekage
Torsdag	15	Bøf med løg, kartofler, brun sovs, rødbeder og bagte rodfrugter
Fredag	16	Klar supper med mel- og kødboller og tarteletter. Dessert: Appelsinfromage
Lørdag	17	Forloren hare med kartofler, vildtsovs og grønt
Søndag	18	Nakkekotelet med kartofler champignon sovs og grønt. Dessert: Baileys fromage
Mandag	19	Kylling cordon bleu med skinke og ost, kartofler, tomatsovs og salat
Tirsdag	20	Stegt fiskefilet med kartofler, råkost og persillesovs
Onsdag	21	Stegt kalvelever med kartofler, løg, brun sovs og grønt. Dessert: Chokolademousse
Torsdag	22	Wienerschnitzel med drenge, brasede kartofler og smørsovs samt ærter
Fredag	23	Thaigryde med kalkun, kartofler eller ris og salat. Frugtsalat
Lørdag	24	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt
Søndag	25	Farserede porrer med porre-sovs, kartofler og grønt. Dessert: Tiramisu
Mandag	26	Marineret kalkun med sovs, ris eller kartofler og salat
Tirsdag	27	Hjemmelavet stjerneskud med asparges, salat og dressing
Onsdag	28	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Rabarbertrifli
Torsdag	29	Asiatisk nudelret med kyllingebryst, grønsager og asiatisk agurkesalat
Fredag	30	Frikadeller med kartofler, brunsovs og rødkål. Dessert: Islagkage
Lørdag	31	Nakkesteg med skysovs, kartofler og agurkesalat