



# Menuplan april 2026

Åbningstider: kl. 08.00-14.00 på hverdage.  
kl. 11.00-13.00 i weekenden.

Den varme mad serveres fra kl. 11.00 til kl. 13.00.

**OBS: der er også mulighed for at bestille vegetarretter.**



Ugedag	Dato	Hovedret (pris 58 kr.) og evt. dessert (pris 29 kr.)
Onsdag	1	Stegt sejfilet m. stegte kartofler, hollandaisesovs og salat. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	2	Den sorte gryde m. mørbrad, bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler og grønt.
Fredag	3	Pølse med varm kartoffelsalat samt surt. Dessert: Hindbærtrifli.
Lørdag	4	Koteletter i fad m. champignonsovs, kartofler, grønt og asier.
Søndag	5	Krydderskinke med flødekartofler og grøntsager. Dessert: Baileys fromage.
Mandag	6	Frikadeller med kartofler, brun sovs og grønt.
Tirsdag	7	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og salat.
Onsdag	8	Hjemmelavet pariserbøf med stegte kartofler. Dessert: Islagkage.
Torsdag	9	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	10	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og salat. Dessert: Abrikostrifli.
Lørdag	11	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt.
Søndag	12	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Kiwitrifli.
Mandag	13	Kinesisk risret med kylling, sursød sovs og nudelsalat.
Tirsdag	14	Moussaka med blandet salat og hjemmebagt brød.
Onsdag	15	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og råkost. Dessert: Hindbærfromage.
Torsdag	16	Ribbensteg med kartofler, skysovs, rødkål og asier.
Fredag	17	Ungarsk gullasch med kartoffelmos, bagte rodfrugter og surt. Dessert: Hvidchokolademousse.
Lørdag	18	Karbonade med kartofler, stuede ærter og gulerødder og rødbeder.
Søndag	19	Skipperlabskovs med rødbeder, purløg, smør og rugbrød. Dessert: Citronfromage.
Mandag	20	Stegt medister med kartofler, rødkål og stuvet hvidkål.
Tirsdag	21	Tout de Paris med fiskefilet, laks, kartoffelmos, hollandaisesovs og fransk salat.
Onsdag	22	Boller i selleri med ris eller kartofler og salat. Dessert: Jordbærfromage.
Torsdag	23	Stegt kalvelever med champignonsovs, kartofler og salat.
Fredag	24	Kyllingelasagne med salat og brød. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	25	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt.
Søndag	26	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, ribsgele og grønt. Dessert: Chokolademousse.
Mandag	27	Linsesuppe med brød + croissant med hønsesalat.
Tirsdag	28	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og rødbeder.
Onsdag	29	Hjemmelavet stjernekester m. asparges, salat og dressing. Dessert: Romfromage.
Torsdag	30	Wienerschnitzel m. dreng, brasede kartofler, ærter og smørsovs.