

Folkehuset Vestervang

Menuplan September 2025



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.)
Mandag	1	Stegt/krydret medisterpølse med kartofler, stuvet spinat og rødkål.
Tirsdag	2	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Onsdag	3	Grøntsagstærte med bacon, brød og salat. Dessert: Vaniljebudding med jordbærsovs.
Torsdag	4	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og gulerodssalat.
Fredag	5	Karbonader med stuede ærter + gulerødder, kartofler og surt. Dessert: Gl. æblekage.
Lørdag	6	Frikadeller med brun sovs, kartofler og grøntsager.
Søndag	7	Koteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier. Dessert: Islagkage.
Mandag	8	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	9	Ungarsk gullasch med kartoffelmos og rodfrugter.
Onsdag	10	Stegt laks med hollandaisesovs, kartofler og blomkålssalat. Dessert: Citronfromage.
Torsdag	11	Stegt flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder.
Fredag	12	Kalkungryde med ananas, kokosmælk og kartofler eller ris. Dessert: Rabarbertrifli.
Lørdag	13	Krydderskinke med kartofler, hvid sovs og broccolisalat.
Søndag	14	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt. Dessert: Ymerfromage.
Mandag	15	Kyllingelasagne med spinat, hvidløgsbrød og salat.
Tirsdag	16	Skipperlabskovs med smør, persille, rugbrød og rødbeder.
Onsdag	17	3 stk. hjemmelavede forårsruller med oksekød, sursød sovs, pommefrites og salat. Dessert: Fløderand med frugt.
Torsdag	18	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og spidskålssalat.
Fredag	19	Wienerschnitzel med "drenge", brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	20	Marineret svinekam med skysovs, kartofler, syltede rødløg og grøntsager.
Søndag	21	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt. Dessert: Frugtsalat.
Mandag	22	Moussaka med oksekød, græsk salat og brød.
Tirsdag	23	Skinkemignon med kartofler, champignonsovs, grøntsager og surt.
Onsdag	24	Stegt kalvelever med løg, champignon, brun sovs, kartofler og grønt. Dessert: Pærer med råcreme.
Torsdag	25	Paneret kulmule med hollandaisesovs, kartofler og råkostsalat.
Fredag	26	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Baileys fromage.
Lørdag	27	Efterårsgryde med mørbrad, bacon, cocktailpølser, ris eller kartofler og grønt.
Søndag	28	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler og grøntsager. Dessert: Tiramisu.
Mandag	29	Kalkunschnitzel med stegte kartofler, sovs og grønt.
Tirsdag	30	Japansk risret med kylling, sursød sovs og grøntsager.

Ret til ændringer forbeholdes NB: Mulighed for frossen takeaway fra caféen Telefon: 87 13 46 26

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang