



Menuplan oktober 2026

Åbningstider: kl. 08.00-13.00 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.)
Torsdag	1	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	2	Pasta eller kartofler med kødsovs. Dessert: Citronfromage.
Lørdag	3	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt.
Søndag	4	Ølbaiserede svinekæber med skysovs, kartofler og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	5	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder.
Tirsdag	6	Stegt medisterpølse med stuvet spinat, kartofler og salat.
Onsdag	7	Stjerneaster m. asparges, rejer, salat og dressing. Dessert: Rødgrød med fløde.
Torsdag	8	Kødboller med "ostelåg" i flødesovs med salvie og salat.
Fredag	9	Butter chicken med ris eller kartofler og salat. Dessert: Æblekage.
Lørdag	10	Koteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier.
Søndag	11	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt. Dessert: Hvid chokolademousse.
Mandag	12	Lasagne med spidskålssalat og brød.
Tirsdag	13	Skipperlabskovs med smør, purløg, rugbrød og rødbeder.
Onsdag	14	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Pandekage med is.
Torsdag	15	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	16	Wienerschnitzel med "dreng", brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Kiwitrifli.
Lørdag	17	Marineret svinekam med skysovs, kartofler, syltede rødløg og grøntsager.
Søndag	18	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt. Dessert: Hindbærfromage.
Mandag	19	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	20	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Onsdag	21	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og agurkesalat. Dessert: Jordbærtrifli.
Torsdag	22	Paneret kulmule med hollandaisesovs, kartofler og råkost.
Fredag	23	Karbonade med stuvede ærter/gulerødder, kartofler og rødbeder. Dessert: Pærer med råcreme.
Lørdag	24	Krydderskinke med flødekartofler og grøntsager.
Søndag	25	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler og grøntsager. Dessert: Rabarbertrifli.
Mandag	26	Kalkunschnitzel med kartofler, sovs og salat.
Tirsdag	27	Stegt laks med kartofler, hollandaisesauce og salat.
Onsdag	28	Karbonade med stuvede ærter/gulerødder, kartofler og rødbeder. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	29	Gule ærter med flæsk, medisterpølse og rødbeder.
Fredag	30	Stegt flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder. Dessert: Appelsinfromage.
Lørdag	31	Frikadeller med brun sovs, kartofler og grøntsager.

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