

CAFÉMENU

Oktober

FOLKEHUSET TILST

To	1	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
Fr	2	Mexico-marineret kam med krydderkartofler, sauce og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	5	Stegt kylling med kartofler, sauce og hvidkålssalat
Ti	6	Paneret kotelet med sauce, kartofler og bagte rodfrugter
On	7	Kalkungryde med ris og bønnesalat
To	8	Vikingegryde med kartoffelmos og agurkesalat
Fr	9	Ribbensteg med kartofler, sauce og rødkål
Lø/Sø		Lukket
Ma	12	Kalkun Cordon Bleu med kartofler, bearnaisesauce og efterårssalat
Ti	13	Gule ærter med medister, flæsk, rugbrød og rødbeder
On	14	Folkehusgryde med kartoffelmos med et grønt pift og asier
To	15	Karbonade med stuvede grønsager og kartofler
Fr	16	Oksesteg med peberrodssauce, kartofler og glaseret perleløg
Lø/Sø		Lukket
Ma	19	Flødestuvet spinat med skinke og dampede grøntsager
Ti	20	Mørbrad a la creme med kartoffelmos og agurkesalat
On	21	Boller i selleri med ris og dampede broccoli
To	22	Forloren hare med kartofler, sauce, og ribsgelé
Fr	23	Svinekæber med kartoffelmos og marineret salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	26	Kalkungryde med ris og agurkesalat
Ti	27	Høns i tarteletter med et grønt drys
On	28	Stuvet hvidkål med frikadeller og rødbeder
To	29	Skinkeschnitzel med brasede kartofler, bearnaisesauce, og dampede ærter
Fr	30	Marineret skinkesteg med flødekartofler og grøn salat

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Tilst

Mosealléen 1-3, 8381 Tilst

Telefon: 21 99 69 57