

CAFÉMENU

FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 42 og 43

Mandag 12/10	Medister, stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder. Dessert: Frugtgrød med fløde.
Tirsdag 13/10	Laks, stuvet spinat, kartofler. Frokostret: Tærte med salat + dressing.
Onsdag 14/10	Brunkål, kogt flæsk, medister, rugbrød, sennep, rødbede. Dessert: Pandekager med syltetøj.
Torsdag 15/10	Biksemad, bearnaisesovs, spejlæg, rødbeder. Frokostret: lakseroulade med flutes.
Fredag 16/10	Nakke stegt som vildt, kartofler, sovs, waldorfsalat. Dessert: Fløderand med kirsebærsovs.
Mandag 19/10	Glaseret skinke, flødekartofler, melonsalat. Dessert: Frugtgrød med fløde.
Tirsdag 20/10	Hvidkålsrouletter, sovs, kartofler, surt. Frokostret: Frikadeller, kold kartoffelsalat.
Onsdag 21/10	Paneret flæsk, persillesovs, kartofler, rødbede. Frokostret: Pitabrød med kebab.
Torsdag 22/10	Gryderet (svinekød) med kartoffelmos, surt. Frokostret: Åse's fiskeanretning.
Fredag 23/10	Schnitzler, braset kartofler, smørsovs, wienerdrenge Dessert: Appelsinfromage med flødeskum.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr. Dessert: 27 kr..



CAFÉMENU

FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 44 og 45

Mandag 26/10	Frikadeller, stuvet blomkål, kartofler, rødbede. Dessert: Æbleskiver med syltetøj.
Tirsdag 27/10	Boller i karry, ris, ærter. Frokostret: Pastasalat med kylling.
Onsdag 28/10	Sprængt nakke, sovs, kartofler, grøntsager. Dessert: Risengrød med kanelsukker.
Torsdag 29/10	Forloren hare, sovs, kartofler, tyttebær. Frokostret: Stjerneaster.
Fredag 30/10	Flæskesteg, sovs, kartofler, rødkål. Dessert: Citronfromage.
Mandag 2/11	Boller i selleri, kartofler, rødbede. Dessert: Frugtgrød med fløde.
Tirsdag 3/11	Farseret porre, sovs, kartofler, surt. Frokostret: Toast med salat.
Onsdag 4/11	Stegt fisk, persillesovs, kartofler, råkost. Dessert: Budding med saftsovs.
Torsdag 5/11	Guleærter, medister, sprængt nakke, rødbeder, rugbrød, sennep. Frokostret: Stjerneaster.
Fredag 6/11	Ribbensteg, sovs, kartofler, rødkål. Dessert: æblekage med flødeskum.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr Dessert: 27 kr..

