



Menuplan Oktober 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.)
Onsdag	1	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og gulerodssalat. Dessert: frugtsalat med råcreme
Torsdag	2	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder
Fredag	3	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder. Dessert: Islagkage
Lørdag	4	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt
Søndag	5	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Ymerfromage
Mandag	6	Stegt medister med brun sovs, kartofler og blomkålssalat.
Tirsdag	7	Den sorte gryde med mørbrad, bacon, cocktailpølser, ris eller kartofler samt salat
Onsdag	8	Lakslasagne i hvid spinat sovs med blandet salat. Dessert: Citronfromage
Torsdag	9	Klar suppe med kødboller og melboller og høns i asparges
Fredag	10	Cordon bleu med kartofler og tomatsovs. Dessert : Vaniljebudding med jordbærsovs
Lørdag	11	Koteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier.
Søndag	12	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt. Dessert: Gl. æblekage
Mandag	13	Skipperlabskovs med smør, persille, rugbrød og rødbeder
Tirsdag	14	Lasagne med spidskålssalat og brød
Onsdag	15	Stegt flæsk med kartofler, persillesovs, surt og salat. Dessert: Appelsinfromage
Torsdag	16	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og spidskålssalat
Fredag	17	Wienerschnitzel med "drenge", brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Hvidchokolademousse
Lørdag	18	Marineret svinekam med skysovs, kartofler, syltede rødløg og grøntsager
Søndag	19	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt. Dessert: Hindbærfromage
Mandag	20	Boller i karry med ris eller kartofler og salat
Tirsdag	21	Barbeque marineret kyllingebryst med kartofler eller ris, tomatsovs og salat
Onsdag	22	Paneret kulmule med hollandaisesovs, kartofler og råkostsalat. Dessert: Tiramisu
Torsdag	23	Kyllingelasagne med spinat, hvidløgsbrød og salat
Fredag	24	Stegt kalvelever med løg, champignon, brun sovs, kartofler og grønt. Dessert: Pærer med råcreme
Lørdag	25	Karbonader med stuede ærter, gulerødder, kartofler og surt.
Søndag	26	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler og grøntsager. Dessert: Rabarbertrifli
Mandag	27	Hakkebøf med bearnaise, kartofler, ærter og salat
Tirsdag	28	Kalkunschnitzel med stegte kartofler, sovs og grønt.
Onsdag	29	Stjerneaster med stegt fiskefilet, asparges, rejer og dressing. Dessert: Citronfromage
Torsdag	30	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier
Fredag	31	Teriyaki kylling med stegte nudler, grønsager og asiatisk agurkesalat. Dessert: Baileysfromage

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