



Folkehuset Vestervang

Menuplan September 2026

Åbningstider: kl. 07.00-14.00 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.)
Tirsdag	1	Boller i karry med ris/kartofler og salat.
Onsdag	2	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Torsdag	3	Ramen med nudler, kød og æg - serveres med to hjemmelavede forårsruller.
Fredag	4	Paneret flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder. Dessert: Frugtsalat.
Lørdag	5	Karbonade med stuede ærter/gulerødder, kartofler og rødbeder.
Søndag	6	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	7	Thaigryde med kalkun, kartofler/ris og salat.
Tirsdag	8	Ungarsk gullasch med kartoffelmos og rodfrugter.
Onsdag	9	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og råkost. Dessert: Æblekage.
Torsdag	10	Kalkungryde med kartofler/ris og salat.
Fredag	11	Hjemmelavet pariserbøf med stegte kartofler. Dessert: Ymerfromage.
Lørdag	12	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt.
Søndag	13	Koteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier. Dessert: Chokolademousse.
Mandag	14	Brændende kærlighed med mos og rødbeder.
Tirsdag	15	Fish and chips med stegte kartofler, tartarsovs og remoulade.
Onsdag	16	Klar suppe med mel- og kødboller + tarteletter m. høns i asparges. Dessert: Kirsebærtrifli.
Torsdag	17	Ukrainsk chebureki med oksekød med cremet sovs, syltede agurker og salat.
Fredag	18	Coq au vin (simreret med kylling i rødvinssovs) m. kartofler/ris og salat. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	19	Marineret svinekam med skysovs, kartofler, syltede rødløg og grøntsager.
Søndag	20	Sprængt nakke med lys sovs, kartofler og grønt. Dessert: Rabarbertrifli.
Mandag	21	Moussaka med oksekød, salat og brød.
Tirsdag	22	Stjernesnud m. asparges, rejer, salat og dressing.
Onsdag	23	Wienerschnitzel m. "dreng", brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Romfromage.
Torsdag	24	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier.
Fredag	25	Den sorte gryde med mørbrad, cocktailpølser, ris/kartofler og salat. Dessert: Abrikostrifli.
Lørdag	26	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt.
Søndag	27	Rullesteg med svesker, skysovs, kartofler og grøntsager. Dessert: Cheesecake.
Mandag	28	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	29	Frikadeller med kartofler, brun sovs og rødkål.
Onsdag	30	Stegt kalvelever med løg, champignon, brun sovs, kartofler og grønt. Dessert: Baileys fromage.

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang