



Menuplan marts 2026

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 58 kr.) og evt. dessert (pris 29 kr.)
Søndag	1	Kogt skinke med flødekartofler og bønnesalat. Dessert: Koldskålfromage.
Mandag	2	Brændende kærlighed med kartoffelmos, bagte gulerødder og rødbeder.
Tirsdag	3	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Onsdag	4	Fiskefrikadeller m. kartofler, persillesovs og råkost. Dessert: Kirsebærtrifli.
Torsdag	5	Skipperlabskovs m. rugbrød og rødbeder.
Fredag	6	Hjemmelavede forårsruller med sursød sovs & nudelsalat. Dessert: Frugtsalat.
Lørdag	7	Ungarsk Gullasch med kartoffelmos og grøntsager.
Søndag	8	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	9	Kyllingelasagne med spinat, hjemmebagt brød og salat.
Tirsdag	10	Fish and chips med stegte kartofler, tartarsovs og remoulade.
Onsdag	11	Paneret flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder. Dessert: Æblekage.
Torsdag	12	Karbonader med stuvede ærter og gulerødder samt rødbeder.
Fredag	13	Spaghetti med kødsovs og salat. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	14	Honningmarineret svinekam med sovs, kartofler, blomkål og asier.
Søndag	15	Nakkekotelet med kartofler, champignonsovs og grønt. Dessert: Svesketrifli
Mandag	16	Mørbradgryde med bacon, cocktailpølser og ris eller kartofler samt salat.
Tirsdag	17	Butter chicken med ris eller kartofler, nanbrød og salat.
Onsdag	18	Stegt medisterpølse med kartofler, brun sovs og rødkål. Dessert: Appelsinfromage.
Torsdag	19	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	20	Wienerschnitzel med dreng, ærter, smørsovs og baserede kartofler. Dessert: Jordbærtrifli.
Lørdag	21	Lasagne med blandet salat og focacciabrød.
Søndag	22	Sprængt kamsteg med aspargessovs, kartofler & broccoli. Dessert: Bondepige m. slør.
Mandag	23	Thaigryde med kalkun, ris eller kartofler og salat.
Tirsdag	24	Klar suppe med kød- og melboller og flutes + tarteletter med høns i asparges.
Onsdag	25	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Chokolademousse.
Torsdag	26	Stegt kalvelever med løg, kartofler, champignonsovs og grønt.
Fredag	27	Hjemmelavet stjerneaster med rejer, asparges, citron og salat. Dessert: Citronfromage.
Lørdag	28	Forloren hare med kartofler, vildtsauce, gelé og grønt.
Søndag	29	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Romfromage.
Mandag	30	Coq au vin (simreret med kylling i rødvinsovs) med ris eller og kartofler.
Tirsdag	31	Stegt andelår med kartofler skysovs, rødkål og asier.