

Menuplan for Oktober 2026 .

CAFEEN i SENIORHUSET har åbent fra man- torsdag kl. 10.00 -15.00 fredag kl.10- 14

Dato	VARMT fra kl. 11.30 til kl. 13.00	KOLD
01/10	Kylling m. rødvinssauce & kartofler	Fersken m. marengs
02/10	Kølle m. varm kartoffelsalat	Pandekager m. syltetøj
03/10	ÅBENT HUS kl. 13.00 til 16.00 Der kan købes kaffe – boller m. smør - skærekage	ÅBENT HUS
04/10		
05/10	Appelsin marineret skinke m. stuede kartofler & grøntsager	Brunsviger m. flødeskum
06/10	Kyllingelår m. skysauce - kartofler & bønner	Cremebolle m. svesker
07/10	Fiskefilet m. persillesauce & kartofler	Hindbærtærte m. flødeskum
08/10	Farseret porre m. lys sauce – kartofler & karotter	Frugttrifli m. knas
09/10	Millionbøf m. mos & grøntsager	Nougatis m. vafler
10/10		
11/10		
12/10	Boller i karri m. ris - kartofler	Frugter m. råcreme
13/10	Sp. Nakkefilet m. Kartoffler- peberrodssauce & rødbeder	Lagkage
14/10	Hakkebøf m. bløde løg - kartofler & sauce	Gåsebryst
15/10	Fiskefrikadeller m. sauce – grov remoulade & kartofler	Isvaffel m. guf
16/10	Tarteletter m. høns i asparges & salat	Rådhus pandekager
17/10		
18/10		
19/10	Skipperlabskovs m. rødbeder - smør & rugbrød	Frugt mousse m. knas
20/10	Hakkebøf m. rødbede - ½ bagekartofler - grøntsager & sauce	Flødekage m. sveskecreme
21/10	Frikadeller m. rødkål - kartofler & sauce	Rutebil lagkage
22/10	Kylling m. skysauce & stegte kartofler	Æbletærte
23/10	MAD & MUSIK Karbonade m. st. Ærter & gulerødder - kartofler- rødbeder VEGETAR: Selleri karbonade m. st. Ærter-gulerødder-kart-rødbeder	MAD & MUSIK Fløderand m. frugt sauce
24/10		
25/10		
26/10	Medister m. st. Blomkål & kartofler	Øllebrød m. flødeskum
27/10	Kylling i svampesauce m. kartofler & grøntsager	Lagkage m. glasur
28/10	Ribbensteg m. rødkål - kartofler & sauce	Æblekage m. makroner
29/10	Fylt sejfilet m. kartofler - grøntsager & sauce	Hjerte vaffel m. solbærsyltetøj
30/10	Bøfsandwich	Is i bæger m. knas
31/10		