

# Menuplan for Tolleruphøj januar 2024

Mandag	1	Hamburgerryg, flødekartofler, franske ærter	Abrikosgrød
Tirsdag	2	Koteletter i fad, ris og stegt pastinak	Sherryfromage
Onsdag	3	Krydderfrikadeller, grønærter, kartofler	Nougatroulade
Torsdag	4	Laks, hollandaise, kartofler og salat	Æblecrumble med is
Fredag	5	Mørbradgryde, mos, rosenkåls sauté m mandler	Hindbærfromage
Lørdag	6	Svinekæber, skysovs, kartofler og salat	Chokoladeis
Søndag	7	Sprængt nakke og gule ærter	Pandekager m syltetøj
Mandag	8	Italienske kødboller, tomatsauce, pasta, bønner	Æblesuppe m. mysli
Tirsdag	9	Pizza	Tiramisu
Onsdag	10	Karbonader, stuvet hvidkål, gulerødder	Belgiske vafler m. is
Torsdag	11	Kogt kylling, aspargessovs, kartofler og ærter	Skovbærgrød
Fredag	12	Svampestroganoff, mos, stegte rødbeder	Citronfromage
Lørdag	13	Oksesteg, paprikasauce, bras kart., salat	Panna cotta m. coulis
Søndag	14	Skinke m. stuvet spinat, kartofler	Jordbærgrød
Mandag	15	Mexicanske pandekager og nachos	Chokolademousse
Tirsdag	16	Irsk stuvning, rødbeder	Ananas/fersken m. skum
Onsdag	17	Pasta m. bolognese og salat	Stikkelsbærfromage
Torsdag	18	Stjernesud	Æblekage
Fredag	19	Kalkun karry gryde som ristaffel	Islagkage
Lørdag	20	Medister, skysovs, kartofler og rødkål	Moccafromage
Søndag	21	Sprængt nakke, brunkål, sennep og kartofler	Gulerodskage m ostecreme
Mandag	22	Tarteletter m. skinke, gulerødder og ærter	Hindbærgrød
Tirsdag	23	Torsk, kartofler, sennepssovs, kålråkost	Vandbakkelse m. creme
Onsdag	24	Rejer i tomatsauce og pasta	Kærnemælkssuppe m rosiner
Torsdag	25	Chili sin carne m. ris og sauteret peberfrugt	Høsekødssuppe m. boller
Fredag	26	Bankekød, mos, broccoli og surt	Svesketrifli
Lørdag	27	Rullesteg, skysovs, kartofler og surt	Risdessert m. rabarber
Søndag	28	Skipperlabsovs, rugbrød, rødbeder	Appelsinfromage
Mandag	29	Hamburgerryg, flødekartofler og salat	Chokoladecake m skum
Tirsdag	30	Boller i selleri, kartofler og broccoli	Rød alliancegrød
Onsdag	31	Urtefrikadeller, champignonsovs, st. kart og salat	Porresuppe

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Julie Ritter, Kostfaglig