

Provstegaardshjemmets menuplan December 2023.

			Hovedret	Tilbehør	Surt	Biret
	Fredag	1	Boller i Karry	Ris og ærter	Mangochutney	Frugtgrød
	Lørdag	2	Hvidkålsrouletter	Kartofler, brun sauce, karotter	Rødbeder	Hyldebærssuppe med æbler
	Søndag	3	Bøf med løg	Kartofler, sauce, blandet grønt	Asier	Is med frugter
Lej52*	Mandag	4	Bøfstroganoff	Kartoffelmos, salat	Asier	Citronfromage
	Tirsdag	5	Kyllingefrikadeller	Kartofler, stuvning med spinat	Rødbeder	Aspargessuppe
	Onsdag	6	Fiskefilet	Kartofler, persillesauce, bønner	Citron	½ æbler med kanel.
Lej53	Torsdag	7	Paneret flæsk	Kartofler stuvet rosenkål	Rødbeder	Henkogt frugt med fløde
	Fredag	8	Medister	Kartofler, stuvet hvidkål.	Rødbeder	Brød med hønsesalat
	Lørdag	9	Chili con carne	Cremafraiche, ris		Budding med saftsovs
	Søndag	10	Kyllingebryst i vin	Kartofler, sky sauce.		Islagkage
	Mandag	11	Kødsauce	Pasta, grøntsags blanding		Risengrød med kanel
	Tirsdag	12	Biksemad	Bearnaisesauce, karotter	Rødbeder engelsk sauce	Pære med creme.
	Onsdag	13	Farsbrød	Kartofler, blandet grønt, sky sauce	Asier	Broccolisuppe med bacon
Lej32	Torsdag	14	Hamburgerryg	Brune og hvide kartofler, grønlangkål		Citronfromage
	Fredag	15	Porre tærte	Kold dressing, salat med kartofler		Brød med laksesalat
	Lørdag	16	Stroganoff	Kartoffelmos, bønner	Drue agurk	Rabarbergrød
	Søndag	17	Flæskesteg	Kartofler, sauce, franske kartofler	Rødkål	Frugttærte
	Mandag	18	Sprængt nakke	Kartofler, lys sauce, rosenkål	Rødbeder	Gulerodssuppe
	Tirsdag	19	Fiskefrikadeller	Kartofler, remouladesauce, broccoli	Citron	Jordbærgrød
	Onsdag	20	Kyllingegyde asiatisk	Ris, gulerod strimler		Kærnemælksfromage med rabarber
	Torsdag	21	Bøf i ovn	Stegte kartofler, ærter		Julienne suppe
	Fredag	22	Braiseret oksebryst	Rodfrugt mos, sky sauce, blandet grønt	Rødbeder	Frisk frugt
	Lørdag	23	Millionbøf	Kartoffelmos, gulerødder		Æbleskiver med syltetoj
Middag	Kl. 12	24	Klar suppe med brød			Juleslik og kringle til kaffen
Juleaften	Søndag	24	Andesteg	Brune, hvide, franske kartofler, andesauce, rødkål	½ æbler med gele, asier, rødkålssalat	Ris a la mande med kirsebærsauce.
						
Juledag	Mandag	25	Mørbradgyde	Ris, blomkål og gulerødder	Drueagurk	Chokolademousse med fløde
						
2. juledag	Tirsdag	26	Skinke	Fløde Kartofler, blandet grønt		Is med chokoladesauce
						
	Onsdag	27	Frikadeller	Kartofler, stuvet broccoliblanding	Rødbeder	Koldskål med kammerjunker
	Torsdag	28	Laks i fad	Pasta, aspargessauce, salat		Frisk frugt
	Fredag	29	Æggekage	Stegt bacon, rugbrød	Purløg.	Champignonsuppe
	Lørdag	30	Pølser	Varm kartoffelsalat, ærter	Sennep og ketchup	Frugtgrød
Nytårsaften	Søndag	31	Hamburgerryg	Grønlangkål, brune og hvide kartofler, karotter	Sennep	Islagkage
						
Nytårsdag	Mandag	1/1	Karbonader	Ærter og gulerødder, kartofler		Fløderand med frugter
	Tirsdag	2/1	Medister	Kartofler, sauce,		Kærnemælksuppe med rosin

* = Halv- eller helrond fødselsdag. Der serveres kakao og boller til eftermiddagskaffen.

Ønsker gæster at spise middags / eller aftenmad, skal dette bestilles i køkkenet dagen inden.