








Provstegaardshjemmets menuplan februar 2025

			Hovedret	Tilbehør	Surt	Biret
Lejl.9 + Lejl.1 	Lørdag	1	Flæskesteg	Hvide, brune, franske Kartofler, sauce	Rødkål	Aspargessuppe
Lejl.25 	Søndag	2	Bøf med løg	Kartofler, sauce, frisk salat	Rødbeder	Chokoladebudding
Fødsels- dags ønske Lejl.9	Mandag	3	Laks	Kartofler, hollandaisesauce, Broccoli		Is med chokoladesauce
Lejl.67 	Tirsdag	4	Oksesteg	Kartofler, bønner, sky sauce Glaserede løg	Asier	Budding med saftsauce
	Onsdag	5	Frikadeller	Ærter og gulerødder, kartofler	Rødbeder	Rabarbergrød
	Torsdag	6	Stegt nakke	Bagte kartofler, stegte grøntsager	Asier	Is, guf og vafler
	Fredag	7	Kødsauce	Pasta, grønblanding		Tomatsuppe med flødepeberrod
Lejl.30 	Lørdag	8	Marinerede svinekæber	Kartofler, bønner, sky sauce		Mangofromage med jordbærsauce
	Søndag	9	Kylling i karry	Ris, blandet grønt		Hindbærgrød
Lejl.27+ Lejl.61* 	Mandag	10	Laks	Stuvet spinat, kartofler, gulerødder		Citronfromage
Fødsels- dags ønske lejl. 27	Tirsdag	11	Hakkebøf med løg	Kartofler, sky sauce, bønner		Is med jordbærsauce
Lejl.55 	Onsdag	12	Laks	Hollandaisesauce Broccoli, gulerod, kartofler		Friskfrugt med råcreme
	Torsdag	13	Forloren hare	Kartofler, vildtsauce, bønner	Drueagurk	Kærnemælkssuppe med rosiner
	Fredag	14	Brændende kærlighed	Flæsk og løg		Jordbærgrød
	Lørdag	15	Medister	Kartofler, stuvet hvidkål	Asier	Champignonsuppe
	Søndag	16	Benløse fugle med persille	Knuste kartofler, bønner	Drueagurk	Is med chokoladesauce
	Mandag	17	Pølser	Varm kartoffelsalat, blandet grønt	Sennep, ketchup	Panna cotta med skovbær
	Tirsdag	18	Torsk	Sennepssauce, kartofler	Rødbeder	Frisk frugt
	Onsdag	19	Nakkesteg	Stegte grønnsager med kartofler, sky sauce	Asier	Frugtgrød
	Torsdag	20	Pie med butterdej	Råkost		Budding med saftsauce
	Fredag	21	Gullasch	Kartoffelmos med rodfrugter,		Hønsesalat med brød
	Lørdag	22	Skinkesteg	Sky sauce, grønnsagsblanding		Frugtgrød
	Søndag	23	Kylling med pikant	Kartofler, brocoliblanding, pikantsauce		Bagt æble med kanel
Lejl.26 * 	Mandag	24	Hamburgerryg	Grønlangkål Brune og hvide kartofler gulerødder		Islagkage
	Tirsdag	25	Boller i selleri	Kartofler, broccoli		Frugtgrød
	Onsdag	26	Sprængt nakke	Kartofler, aspargessauce, bønner		Hvidkålssuppe
	Torsdag	27	Fiskefilet	Kartofler, persillesauce, gulerødder		Kærnemælksfromage med frugt
	Fredag	28	Fylgte pandekager	Salat, kold sauce		Risengrød

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

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