


## Provstegaardshjemmets menuplan marts 2025

			<b>Hovedret</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Surt</b>	<b>Biret</b>
Lej16B*	<b>Lørdag</b>	<b>1</b>	Mørbradgryde	Ris, blandet grønt,	Asier	Citronfromage
	<b>Søndag</b>	<b>2</b>	Svinekæber	Kartofler, sky sauce, gulerødder		Frugtgrød
Lej1B	<b>Mandag</b>	<b>3</b>	Stegt nakke	Stegte grøntsager, stegte kartofler, sky sauce		Is med vafles og guf
Lej69C	<b>Tirsdag</b>	<b>4</b>	Fiskefilet	Pomme frites med remoulade	Citron	Æblekage med fløde og nødder
	<b>Onsdag</b>	<b>5</b>	Medister	Kartofler, stuver spidskål	Rødbeder	Frugtgrød
	<b>Torsdag</b>	<b>6</b>	Kyllingelasagne	Salat		Frisk frugt
	<b>Fredag</b>	<b>7</b>	Farsbrød	Kartofler, glaserede gulerødder	Asier	Risengrød
	<b>Lørdag</b>	<b>8</b>	Biksemad	Brun sauce, blandet grønt	Rødbeder	Sveske kage
	<b>Søndag</b>	<b>9</b>	Sorte gryde	Kartoffelmos, bønner		Is med frugt
	<b>Mandag</b>	<b>10</b>	Tærte	Marineret grønt		Kartoffelsuppe
	<b>Tirsdag</b>	<b>11</b>	Fiskefrikadelle	Kartofler, persillesauce, rosenkål	Citron	Blinis med skinkesalat
	<b>Onsdag</b>	<b>12</b>	Mousakka	Salat		Frugtgrød
	<b>Torsdag</b>	<b>13</b>	Frikadeller	Kold kartoffelsalat, ærter		Aspargesuppe
Lej33A	<b>Fredag</b>	<b>14</b>	Laks	Kartofler, stuvet spinat		Gul budding soft sauce
	<b>Lørdag</b>	<b>15</b>	Æggekage med bacon	Rugbrød, purløg, tomat		Tomatsuppe
Lej51C,	<b>Søndag</b>	<b>16</b>	Hamburgerryg	Brune og hvide kartofler, lys sauce, broccoli		Jordbærgrød med fløde
	<b>Mandag</b>	<b>17</b>	Kalkunbryst med ost	Kartofler, rodfrugter, sky sauce		Kærnemælks suppe med pærer
Lej48A	<b>Tirsdag</b>	<b>18</b>	Hamburgerryg	Grønlangkål hvide og brune kartofler		Islagkage
Lej63C	<b>Onsdag</b>	<b>19</b>	Laks	Kartofler, hollandaisesauce		Citronfromage
Brunch Se opslag	<b>Torsdag</b>	<b>20</b>	Tarteletter (dem der ikke skal til brunch)			Frugtgrød
Lej13B	<b>Fredag</b>	<b>21</b>	Lasagne	Salat		Hindbærgrød med flødeskum.
	<b>Lørdag</b>	<b>22</b>	Kylling i kokosmælk	Ris, salat.		Ymerfromage med saftsauce
	<b>Søndag</b>	<b>23</b>	Skinke steg	Flødekartofler, bønner		Jordbærgrød
	<b>Mandag</b>	<b>24</b>	Stegte pølser	Varm kartoffelsalat, broccoli		Koldskål med kammerjunker
	<b>Tirsdag</b>	<b>25</b>	Blomkåls gratin	Brød og smør		Champignonsuppe
	<b>Onsdag</b>	<b>26</b>	Bagt fiske	Cremet porre sauce, stegte kartofler		Frisk frugt
	<b>Torsdag</b>	<b>27</b>	Kyllingefrikadeller	Kartofler, blomkålssalat	Asier	Hyldebærssuppe med tvebakker
	<b>Fredag</b>	<b>28</b>	Flæskesteg	Hvide, brune og franske kartofler, sauce	Rødkål	Is med vafles
Lej22B	<b>Lørdag</b>	<b>29</b>	Kødsauce	Pasta, ærter		Brød med hønsesalat
Lej72C	<b>Søndag</b>	<b>30</b>	Karbonader	Kartofler, stuvet ærter og gulerødder	Drue agurk	Citronfromage
	<b>Mandag</b>	<b>31</b>	Kalvesteg	Blandt grønt, kartofler, sky sauce	Sellericreme	Solbærgrød

\* = 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.**