

Provstegaardshjemmets menuplan november 2024

			Hovedret	Tilbehør	Surt	Biret
	Fredag	1	Hvid fisk i ovn	Kartofler, grønsagssauce, bønner		Sveske trifli
	Lørdag	2	Medister	Kartofler, brun sauce, blomkål	Rødkål	Frugtgrød
	Søndag	3	Benløse fugle	Kartoffelmos, broccoli		Pandekager med is
Lej 14 B 	Mandag	4	Flæskesteg	Kartofler sauce, franske kartofler, brunede kartofler	Rødkål	Citronfromage
	Tirsdag	5	Musaka med kartoffel	Salat		Frisk frugt
	Onsdag	6	Kalkun sammenkogt	Kartofler, blandet grønt		Jordbærgrød
	Torsdag	7	Tæret med laks	Broccoli/kartoffelsalat Dressing		Gulerodssuppe.
	Fredag	8	Græske frikadeller	Kartofler, ratatouille sauce. Salat		Hønsesalat med brød
	Lørdag	9	Marineret griseklump	Kartofler, sky sauce, grøntsags blanding		Is med vafler
	Søndag	10	Kyllingesteg	Kartofler, sky sauce, broccoli	Agurkesalat	Rabarber kage
	Mandag	11	Millionbøf	Pasta, ærter	Asier	Blommegrød
Lej 37 A 	Tirsdag	12	Kogt torsk	Sennepssauce, kartofler, broccoli	Bacontern	Citronfromage
Lej58C* 	Onsdag	13	Laks	Kartofler, stuvet spinat, salat		Citronfromage
Mortens hygge Alle spiser med på afdelinge rne	Torsdag	14	Andesteg 	Kartofler, brunede kartofler, franske kartofler, sauce, rødkålssalat	Rødkål	Ris a la mande Kirsebærsauce 
	Fredag	15	Boller I selleri	Kartofler, grønt, blanding		Gammeldags isvafler med guf
	Lørdag	16	Kyllingeoverlår	Cremet tomatsovs, ½ bagte kartofler, bønner		Ymerfromage med blåbær sauce.
	Søndag	17	Hamburgerryg	Kartofler, stuvet broccoli	Rødbeder	Is med frugt
	Mandag	18	Fiske gratin	Smør sauce, gulerod		Jordbærgrød
	Tirsdag	19	Hjerter i flødesauce	Kartoffelmos. Blomkåls-blanding		Risengrød med kanel
	Onsdag	20	Sprængt nakke	Aspargessovs, kartofler, karotter		Blommekage med skyr
	Torsdag	21	Farsbrød	Stegte rosenkål, kartofler		Aspargesuppe
	Fredag	22	Skinke	Flødekartofler, karotter	Sennep	Koldskål med kammerjunker
	Lørdag	23	Frikadeller	Stuvet blomkål, kartofler	Rødbeder	Æblegrød
Lej 20B 	Søndag	24	Gullasch	Kartoffelmos, grøntsags blanding	Asier	Syltede pære med flødeskum
	Mandag	25	Kylling i karry	Kartofler, grøntsags blanding		Porresuppe
	Tirsdag	26	Hvidkålsrouletter	Muskat sauce, kartofler, ærter	Rødbeder	Kærnemælks suppe med rosiner
	Onsdag	27	Gule ærter	Medister	Sennep	Frisk frugt
	Torsdag	28	Rullesteg	Kartofler, sauce,	Rødkål	Fromage
	Fredag	29	Fiskefrikadeller	Kartofler, remoulade, karotter		Hyldebær suppe med tvebakker
	Lørdag	30	Forloren hare	Kartofler, vildtsauce, bønner	Gele	Budding med saftsauce

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

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