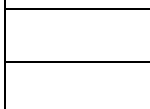
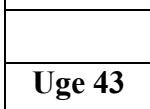
Provstegaardshjemmets menuplan oktober 2026

			Hovedret	Tilbehør	Surt	Biret
	Torsdag	**1**	Boller i selleri	Kartofler, ærter	Rødbeder	Frugtgrød
	Fredag	**2**	Gryderet med gris	Kartoffelmos, gulerødder	Asier	Budding med saftsovs
	Lørdag	**3**	Risengrød	Kanel, smør		Pandekager med is
Lej. 4B * 	**Søndag**	**4**	Flæskesteg	Brune og hvide kartofler	Rødkål	Jordbærgrød med fløde
Uge 41						
Lej. 71C (har d. 4) 	**Mandag**	**5**	Hakkebøf	Bløde løg, kartofler, bønner	Hjemmelavet agurkesalat	Gammeldags æblekage
	Tirsdag	**6**	Fiskefilet	Kartofler, persillesovs, råkost		Blomkålssuppe
	Onsdag	**7**	Boller i karry	Ris, æbleråkost		Chokoladebudding med flødeskum
	Torsdag	**8**	Sheppers pie	Grønne bønner	Rødbede	Koldskål med kammerjunker
	Fredag	**9**	Orientalsk kylling	Ris, ærter	Ananas	Ymerfromage med saftsovs
	Lørdag	**10**	Karbonader	Stegte kartofler, bearnaisesovs, blandet grønt	Asier	Pære med makronfløde
	Søndag	**11**	Hakkebøf	Bløde løg, kartofler, romanescokål	Rødbeder	Tiramisu
Uge 42						
Lej.64C*	**Mandag**	**12**	Oksesteg	Kartofler, sovs, perleløg	Asier	Citronfromage
	Tirsdag	**13**	Hjerter i flødesovs	Kartoffelmos, gulerødder	Asier	Blommegrød
	Onsdag	**14**	Fiskefrikadeller	Persillesovs, kartofler	Citron	Bondepige med slør
	Torsdag	**15**	Chili con carne	Ris, majs	Creme fraiche	Rabarbersuppe med is
	Fredag	**16**	Svensk pølseret	Kartoffelmos, ærter	Rødbeder	Kiks og ost
	Lørdag	**17**	Græsk farsbrød	Ovnstegte kartofler, tzatziki		Rabarbertrifli
	Søndag	**18**	Flæskesteg	Brun sovs, kartofler, bønner	Rødkål	Is med chokoladesovs
Uge 43						
Lej. 4B	**Mandag**	**19**	Culottesteg	Stegte kartofler, skysovs, glaserede perleløg		Baileyfromage
	Tirsdag	**20**	Kylling i cola	Kartofler, gulerødder		Hindbærfromage
	Onsdag	**21**	Forloren hare med bacon	Kartofler, sovs, romanescokål	Asier	Bagte æbler med flødeskum
	Torsdag	**22**	Fisk i fad	Kartofler, ærter, hvid sovs		Frugtgrød
	Fredag	**23**	Biksemad	Bearnaisesovs, gulerødder	Rødbede	Kiks og ost
	Lørdag	**24**	Bankekød	Kartofler, brun sovs, gulerødder	Hjemmesyltet agurkesalat	Koldskål med kammerjunker
	Søndag	**25**	Gullasch	Kartoffelmos, rosenkål	Drueagurker	Appelsinfromage
Uge 44						
	Mandag	**26**	Lever	Bløde løg, kartofler, sovs	Rødbeder	Pære med makronfløde
	Tirsdag	**27**	Kyllingetærte	Salat og dressing		Kanelbagte æbler med is
	Onsdag	**28**	Fiskefrikadeller	Remuladesovs, kartofler, råkost	Rødbeder	Jordbærgrød med fløde
	Torsdag	**29**	Ribbensteg	Kartofler, brun sovs, bønner	Rødkål	Fløderand med henkogt frugt
	Fredag	**30**	Pølser	Varm kartoffelsalat, ketchup og sennep		Hønsesalat med brød
	Lørdag	**31**	Kødsauce	Pasta, gulerødder	Rødbede	Æblegrød

*** = 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.