

Menu november 2023 Midtgården

Åben 8.30-14. Varm mad serveres mellem kl. 11.30-13

Dag	Dato	Hovedret 52,00 kr.	Hovedret 52,00 kr.	Biret 23,00 kr.
Onsdag	1	Kødsauce med pasta eller kartofler og grøntsager		Boghvedegrød med sirup og kærnemælk
Torsdag	2	Baconrulle med vildtsauce, kartofler, grøntsager og ribsgele		Pandekage med hjemmelavet is og jordbærsyltetøj
Fredag	3	Marineret svinekam med skysauce, kartofler og grøntsager	Kalvelever med bløde løg i løgsauce, kartofler og grøntsager	Romfromage med kirsebærsauce
Lørdag	4			
Søndag	5			
Mandag	6	Bøf stroganoff med kartoffelmos, grøntsager og surt		Frugtsalat
Tirsdag	7	Bøf med løg og løgsauce, kartofler, grøntsager og rødbeder		Chiadessert pyntet med flødeskum
Onsdag	8	Revelsben med skysauce, kartofler, grøntsager og coleslaw		Æblegrød med fløde/mælk
Torsdag	9	Søndagsgryde med kartofler og grøntsager		Kartoffelsuppe med et drys af bacon eller dagens dessert
Fredag	10	Andebryst med skysauce, brune og hvide kartofler, grøntsager og rødkål		Ris a la mande med kirsebærsauce
Lørdag	11			
Søndag	12			
Mandag	13	Medister med stuvet bønner, kartofler og grøntsager		Hyldebærsuppe med tvebakker
Tirsdag	14	Gule ærter med spr. nakke, medister, kartofler, grøntsager og rødbeder		Kvarkfromage med brombærsauce

Dag	Dato	Hovedret 52,00 kr.	Hovedret 52,00 kr.	Biret 23,00 kr.
Onsdag	15	Paneret ising med lyssauce, kartofler og grøntsager	Gryderet a la Espagnole med kartofler og grøntsager	Minstronesuppe a la Elbo eller dagens dessert
Torsdag	16	Millionbøf med kartoffelmos, grøntsager og rødbeder		Risvandgrød med æblemos og mælk
Fredag	17	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, grøntsager og ribsgele		Chokoladebudding pyntet med flødeskum
Lørdag	18			
Søndag	19			
Mandag	20	Irsk stuvning med kartofler og grøntsager	Kalkunfrikadeller med champignonsauce, kartofler og grøntsager	Pære med makronfløde
Tirsdag	21	Karbonade med stuvet ærter/gulerødder, kartofler og grøntsager		Budding med jordbær/blåbær sauce
Onsdag	22	Hvidkålsroulader med brun sauce, kartofler, grøntsager og surt		Risengrød med kanelsukker, smør og saft
Torsdag	23	Stegt torsk med remouladesauce, kartofler og grøntsager	Hofgryde med kartofler og grøntsager	Appelsinris pyntet med flødeskum
Fredag	24	Flæskesteg med skysauce, kartofler, grøntsager og rødkål		Fløderand med kirsebærsauce
Lørdag	25			
Søndag	26			
Mandag	27	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og grøntsager		Kærnemælkssuppe med rosiner
Tirsdag	28	Skinkeschnitzel med salviesauce, kartofler og ærter		Skovbærgrød med fløde/mælk
Onsdag	29	Rødspættefilet med persillesauce, kartofler og grøntsager	Skinkemignon i vildtsauce med kartofler, grøntsager og ribsgele	Trifli pyntet med flødeskum

Dag	Dato	Hovedret 52,00 kr.	Hovedret 52,00 kr.	Biret 23,00 kr.
Torsdag	30	Høns i asparges med kartofler og grøntsager		Øllebrød med flødeskum

Ret til ændringer forbeholdes