

Menu januar 2022 Midtgaarden

Dag	Dato	Hovedret	Hovedret	Biret
Lørdag	1			
Søndag	2			
Mandag	3	Baconrulle med vildtsauce og ribsgele	Høns a la Marengo	Frugtsalat
Tirsdag	4	Benløse fugle med skysauce		Kartoffelsuppe med et drys af bacon
Onsdag	5	Fiskefrikadeller med stuvet spinat	Farseret porre med brun sauce	Kvarkfromage pyntet med flødeskum
Torsdag	6	Gule ærter med spr. nakke, medister, sennep og rødbeder	Søndagsgryde	Blommegrød med fløde/mælk
Fredag	7	Oksesteg med skysauce og solbærsyltetøj		Budding med skovbærsauce
Lørdag	8			
Søndag	9			
Mandag	10	Skibberlabskovs med sennep og rødbeder	Paprikagryde med ris eller kartofler	Hybensuppe med flødeskum
Tirsdag	11	Brunkål med bacon, sennep og rødbeder	Græske frikadeller med skysauce og asier	Skovbægrød med fløde/mælk
Onsdag	12	Skinkemignon i paprikasauce		Risvandgrød med æblemos og mælk
Torsdag	13	Isingfilet med laks og reje/aspargessauce	Boller i karry med ris eller kartofler	Trifli
Fredag	14	Skinkeschnitzel med champignonsauce		Moccafromage pyntet med flødeskum
Lørdag	15			

Dag	Dato	Hovedret	Hovedret	Biret
Søndag	16			
Mandag	17	Rødvinsmarineret svinekam med rødvinssauce		Pære med makronfløde
Tirsdag	18	Stegt lever med bløde løg i løgsauce	Boller i selleri	Mannadessert med svesker
Onsdag	19	Stegt rødspættefilet med persillesauce	Ungarsk gullasch	Jordbærgrød med fløde/mælk
Torsdag	20	Høns i asparges med kartofler		Pandekage med hjemmelavet is
Fredag	21	Frikadeller med stuvet hvidkål og rødbeder		Romfromage pyntet med flødeskum
Lørdag	22			
Søndag	23			
Mandag	24	Paneret flæsk med persillesauce		Hyldebærsuppe med tvebakker
Tirsdag	25	Italiensk kødsauce med pasta eller kartofler		Risengrød med kanelsukker, smør og saft
Onsdag	26	Baconrulle med vildtsauce og ribsgele		Appelsinris
Torsdag	27	Bøf Lindstrøm med skysauce og rødbeder		Sveskedrøm
Fredag	28	Kalvesteg med skysauce og waldorfsalat a la Midtgården		Mangofromage pyntet med flødeskum
Lørdag	29			
Søndag	30			
Mandag	31	Medister med stuvet ærter/gulerødder		Frugtsalat

