

MÅNED: MARTS 2019

Dato	Hovedret	Dessert	An-tal	Frika-deller	karbon-ader
Fre 01	Farseret porre m bønner	Yoghurt			XXXX
Lør 02	Dansk bøf m bløde løg	Frugtgrød m. mælk		XXXX	
Søn 03	Svinekam m. grøntsager	Syltede pærer m. creme			XXXX
Man 04	Stegt medister m rødkål	Budding m. kirsebærsovs		XXXX	
Tirs 05	Fiskefrikadeller m persillesovs	Tomatsuppe m kødboller			XXXX
Ons 06	Tarteletter m høns i asparges	Fersken m flødeskum		XXXX	
Tors 07	Klar suppe m urter kød/melboller	Frugtcocktail m gele			XXXX
Fre 08	Farsbrød m grønsager	Kærnemælkssuppe/rosiner		XXXX	
Lør 09	Brunkål m flæsketern/medister	Æbleskiver m syltetøj			XXXX
Søn 10	Mørbradgryde m champ/gulerod/cooktail/mos	Skovbærfromage		XXXX	
Man 11	Boller i karry m ris / kartofler	Frugtgrød m. mælk			XXXX
Tirs 12	Gule ærter m. flæsk/medister	Pandekager m. syltetøj		XXXX	
Ons 13	Karbonader m grønsager	Ymerris m. kirsebærsovs			XXXX
Tors 14	Stegt flæsk m. persillesovs	Sødsuppe m. hindbær		XXXX	
Fre 15	Forloren hare m bacon/bønner	Chokoladebudding m flødeskum			XXXX
Lør 16	Frikadedeller m stuvet hvidkål	Frugtgrød m. mælk		XXXX	
Søn 17	Kyllingbryst m grønærter	Fløderand m. karamelsovs			XXXX
Man 18	Baconbøf m carotter	Frugtcocktail m. creme		XXXX	
Tirs 19	Hvidkålroulet m. lys sovs	Frugtgrød m. mælk			XXXX
Ons 20	Farseret ribbensteg m rødkål	Hyldebærssuppe m tvebakke		XXXX	
Tors 21	Stegt kalve lever m bløde løg	Fersken m flødeskum			XXXX
Fre 22	Baconkrebnet m grønsager	Blomkålssuppe		XXXX	
Lør 23	Varm kartoflesalat m pølser	Frugtgrød m. mælk			XXXX
Søn 24	Svinekam m. rødkål	Æblekage		XXXX	
Man 25	Boller i selleri m kart./grønsage	Budding m. fløde			XXXX
Tirs 26	Hvidkålssuppe m. flæsk/medister	Æbleskiver m syltetøj		XXXX	
Ons 27	Dansk bøf m bløde løg	Pærer m. fløde			XXXX
Tors 28	Blomkålssgratin m skinketern/ærter	Sveskekage		XXXX	
Fre 29	Kylling i karry m ris/kartofler	Skovbærfromage			XXXX
Lør 30	Brændende kærlighed m mos	Øllebrød m. flødeskum		XXXX	
Søn 31	Gullasch m gulerod/cooktai/champ/kart	Citronfromage m chokolade/flødesku			XXXX

Der kan forekomme små ændringer