

Menuplan for Lundebjerggård oktober 2024

		Hovedret 61,- kr	Biret 17,- kr Lun ret 25,- kr
Tirsdag	1	Gryderet med svinekød og cocktailpølser, kartoffelmos, broccoli, asier	Æblegrød med fløde
Onsdag	2	Kyllingekrebinet, grønsagssovs, kartofler, gulerødder	Appelsinfromage
Torsdag	3	Krydderfrikadeller, skysovs, kartofler, blomkål, drueagurk	Ærtesuppe
Fredag	4	Dampet laks, hollandaise, savoykålsalat med tranebær	Panna cotta m abrikospure
Lørdag	5	Rullesteg med svesker, skysovs, rødkål, kartofler	Risdessert med kirsebærsovs
Søndag	6	Benløse fugle, kartoffelmos, karotter, agurkesalat	Ananasfromage
Mandag	7	Pulled pork, flødekartofler, blandet salat	Hyldebærssuppe med tvebakker
Tirsdag	8	Fiskeruller med laksemousse, aspargessovs, kartofler, råkost	Othelloagkage
Onsdag	9	Forloren hare, skysovs, kartofler, broccolisalat, ribsgele	Blommer i cremesovs
Torsdag	10	Musaka eller lasagne, tomatsalat, hvidløgsbrød	Chokolademousse
Fredag	11	Skinkeschnitzel, champignonsovs, brasede kartofler, drenge, ærter	Rød alliancegrød med fløde
Lørdag	12	Nakkesteg, skysovs, kartofler, rødkål, ribsgele	Risengrød, kanelukker
Søndag	13	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler, smørstegt spinat	Ymerfromage, kirsebærsovs
Mandag	14	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Blommegrød med fløde
Tirsdag	15	Hakkebøf, bløde løg, skysovs, kartofler, rodfrugter	Hønskødsuppe, boller, urter
Onsdag	16	Fyldt kalkun m bacon, paprikasovs, timiankartofler, salat	Solbægrød med fløde
Torsdag	17	Skinkestroganoff, ris, kartofler, blomkål, asier	Abrikostrifli
Fredag	18	Stjernesud med rejer, asparges og dressing	Hjemmelavet is
Lørdag	19	Kyllingefrikadeller, skysovs, brasede kartofler, grønt	Romfromage
Søndag	20	Gule ærter, sprængt nakke, medister, sennep, rødbeder	Pandekager med syltetøj
Mandag	21	Stegt lever, bløde løg, skysovs, kartofler, rosenkål, surt	Lagkage
Tirsdag	22	Fiskefrikadeller, kaperssovs, kartofler, gulerodsråkost	Budding med frugtsovs
Onsdag	23	Enebærgryde, ris, kartofler, broccoli, drueagurker	Laksetærte med råkost 25,- kr
Torsdag	24	Krebinet, grønsagsstuvning, kartofler, rødbeder	Jordbægrød med fløde
Fredag	25	Stegt laks med knas, citronsovs, kartofler, wokgrønt	Blommer i portvin, vaniljecreme
Lørdag	26	Hamburgerryg, flødekartofler, blandet salat	Æblegrød med fløde
Søndag	27	Kyllingesteg, skysovs, kartofler, agurkesalat, rabarberkompot	Jordbærfromage
Mandag	28	Flere retter at vælge imellem, marinerede bønner	Sveskegrød med fløde
Tirsdag	29	Oksesteg, rødvinssovs, kartofler, blandet grønt, tyttebær, surt	Croissant med hønsesalat
Onsdag	30	Tigerrejer i tomatflødesovs, pasta, parmesanost	Kiks med ost og druer
Torsdag	31	Paneret nakkekotelet, skysovs, kartofler, stegte rodfrugter	Frugter med flødeskum

Cafeen er åben for salg af varm mad fra kl. 11.30 – 13.00

Vi tager imod kontanter og Dankort

Ret til ændringer forbeholdes.