

# Menuplan for Lundebjerggård november 2022

Hovedret 55,- kr

Biret 17,- kr

Tirsdag	1	Hamburgerryg, flødekartofler, stegte rodfrugter	Croissant med rejesalat
Onsdag	2	Paneret torsk, aspargessovs, kartofler, sellerisalat	Sveskegrød med fløde
Torsdag	3	Græsk farsbrød, paprikasovs, stegte kartofler tomatsalat m feta	Græskarsuppe
Fredag	4	Paneret kotelet, skysovs, kartofler, små karotter	Æblegrød med fløde
Lørdag	5	Frikadeller, stuede ærter-gulerødder, kartofler	Pærer med cremesovs
Søndag	6	Bøf stroganoff, kartoffelmos, porrer, drueagurker	Ananasfromage
Mandag	7	Dampet laks, hollandaise, kartofler, spinat	Jordbærtærte
Tirsdag	8	Skipperlabskovs, smør, persille, rødbeder	Ribs-solbægrød med fløde
Onsdag	9	Krebinet, skysovs, kartofler, gulerødder	Wrap med laksemousse
Torsdag	10	Andebryst, skysovs, kartofler, rødkål, ribsgele	Risalamande, kirsebærsovs
Fredag	11	Kogt kalvekød, peberrodssovs, kartofler, bl. grønt	Æblekage med flødeskum
Lørdag	12	Kylling i fad med tomater, ris, kartofler, sauteret grønt	Oksesuppe m. boller og urter
Søndag	13	Braiseret kalvesteg, skysovs, kartofler, rodfrugter	Hindbærfroage m flødeskum
Mandag	14	Fiskefrikadeller, kaperssovs, kartofler, råkost	Jordbægrød med fløde
Tirsdag	15	Gryderet m. øl, svinekød og bacon, mos, grønt, surt, mælk til mos	Ferskner med makronskum
Onsdag	16	Æggekage m. cocktailpølser, purløg, tomater, agurk	Græsk yoghurt, sirup, mandler
Torsdag	17	Hakkebøf, skysovs, kartofler, ærter, rødbeder	Løgtærte med salat
Fredag	18	Stjerneskud med rejer, asparges og dressing	Chokolademousse
Lørdag	19	Farsbrød med porrer, skysovs, kartofler, bønner	Abrikosgrød med fløde
Søndag	20	Gule ærter, sprængt nakke, medister, sennep, rødbeder	Pandekager med syltetøj
Mandag	21	Bankekød, kartoffelmos, karotter, asier	Fløderand med frugter
Tirsdag	22	Kalkunschnitzel, brasekartofler, svampesovs, drenge, ærter	Citronfromage
Onsdag	23	Stegt sild, hvid løgsovs, kartofler, råkost	Samosas med grønsagsfyld
Torsdag	24	Kalvelever, bløde løg, skysovs, blandet grønt	Blommer i portvin, cremesovs
Fredag	25	Oksesteg, whiskysauce, kroketter, broccolisalat	Risalamande med frugtcouillis
Lørdag	26	Kåldolmere, skysovs, kartofler, bagte græskar	Champignonsuppe
Søndag	27	Fylt laks, citronsovs, kartofler, salat	Ymerfromage, kirsebærsovs
Mandag	28	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål, ribsgele	Svesketrifli
Tirsdag	29	Kylling i karry, ris, kartofler, blomkålsråkost	Solbærsuppe med tvebakker
Onsdag	30	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler, smørstegt spinat	Appelsinfromage

Cafeen er åben for salg af varm mad fra kl. 11.30 – 13.00  
Vi tager imod kontanter og MobilePay  
Ret til ændringer forbeholdes.