

# Enggårdens madservice

## Menuplan for april 2024



Tlf. 32 89 04 78

Kontortid alle hverdage kl. 8 – 14. **Kun akut opkald i weekender.**

Afbestilling: Senest dagen før levering inden kl. 12.

Gode ideer til menuplanen modtages gerne.



Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
<b>MANDAG</b>	D. 1	Nakkesteg med skysauce og broccolimedaljoner	Tiramisu
<b>TIRSDAG</b>	D. 2	Farsskinke med gulerødder og skysauce	Jordbærgrød med mælk
<b>ONSDAG</b>	D. 3	Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssauce	Kartoffelsuppe med bacon
<b>TORSDAG</b>	D. 4	Levergryde med bacon og tomat med kartoffelmos	Tyttebærris
<b>FREDAG</b>	D. 5	Stegte torskenuggets med dildsauce og råkost	Hønsesalat med brød
<b>LØRDAG</b>	D. 6	Karryret med ris og gulerødder	Hindbærdessert
<b>SØNDAG</b>	D. 7	Braiserede svinekæber med kartoffelmos	Avocadorand med brød
<b>MANDAG</b>	D. 8	Frikadeller med skysauce og agurkesalat	Frugtsuppe med kammerjunkere
<b>TIRSDAG</b>	D. 9	Paneret flæsk med stuvet ærter og gulerødder	Blandet frugtgrød med mælk
<b>ONSDAG</b>	D. 10	Gullasch med kartoffelmos og surt	Pandekager med syltetøj
<b>TORSDAG</b>	D. 11	Dampet torsk med sennepssauce og rødbeder	Blomkålssuppe
<b>FREDAG</b>	D. 12	Hamburgerryg med madeirasauce	Ost, kiks og vindruer
<b>LØRDAG</b>	D. 13	Hachis med kartoffelmos og surt	Rabarbersuppe med flødeskum
<b>SØNDAG</b>	D. 14	Schnitzel med bearnaisesauce og ærter	Is med vaffler

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
<b>MANDAG</b>	D. 15	Irsk stuvning med rødbeder og rugbrød	Henkogt frugt med råcreme
<b>TIRSDAG</b>	D. 16	Kogt kalvekød med aspargessauce	Kalvekødssuppe med boller og urter
<b>ONSDAG</b>	D. 17	Krebinet med stuvet porre og kartofler	Sild, fedt og rugbrød
<b>TORSDAG</b>	D. 18	Fiskefrikadeller med krydderurtesauce og råkost	Stikkelsbærgrød med mælk
<b>FREDAG</b>	D. 19	Brasiliansk bacon-bønnegryde med kartoffelmos	Tarteletter med hønsefyld
<b>LØRDAG</b>	D. 20	Kålrouletter med muskatsauce og kartofler	Tunmousse med flûtes
<b>SØNDAG</b>	D. 21	Flødegullasch med kartoffelmos	Citronfromage med flødeskum
<b>MANDAG</b>	D. 22	Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler	Tomatsuppe med pasta
<b>TIRSDAG</b>	D. 23	Hakkebøf med bløde løg og surt	Vanillebudding med saftsauce
<b>ONSDAG</b>	D. 24	Stegt kyllingelår med flødebagte kartofler med dild	Rabarbergrød med mælk
<b>TORSDAG</b>	D. 25	Lasagne med ærter	Is med vafler
<b>FREDAG</b>	D. 26	Stegt rødspætte med citronsauce og råkost	Gulerodssuppe med brød
<b>LØRDAG</b>	D. 27	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbede	Torskesalat med brød
<b>SØNDAG</b>	D. 28	Farserede porrer med skysauce og kartofler	Ymerfromage med kirsebærsauce
<b>MANDAG</b>	D. 29	Boller i karry med ris og broccoli	Champignonsuppe
<b>TIRSDAG</b>	D. 30	Baconsteg med stuvet spinat og kartofler	Krenoline (Jordbær, ymer og flødeskum)

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

Information om evt. allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenet.

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*