

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune - Marts 2024

Uge 9 – D.1. marts til 3. marts

Paneret nakkekotelet, sovs, bønner, kartofler.

Ymerfromage m. jordbærsovs.

Hakkebøf m. bløde løg i sovs, rosenkål, drueagurker, kartofler.

Kold hybensuppe m. ristede havregryn.

Honningmarineret skinkesteg, broccoliblanding, flødekartofler.

Solbærmousse m. flødeskum.

Uge 10 – D. 4. marts til 10. marts

Gryderet m karry, ærter, løse ris.

Henkogt pære m. chokoladesovs.

Kogt kalv, sur – sød sovs, bønner, kartofler.

Klar suppe m. urter og boller.

Ret 1: Dampet fisk i hvidvin, pebersovs, ærter, kartofler.

Ret 2: Krebinet, sovs, ærter, kartofler.

Tomatsuppe.

Farseret porre, sovs, broccoli, rødbeder, kartofler.

Risengrød m. smør og kanelsukker.

Gule ærter m. kartofler, kold sprængt nakke, sennep.

Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Millionbøf, ærter, drueagurker, kartoffelmos.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Kotelet i fad m. løg, peberfrugt, tomat, sovs, majs, kartofler.

Fløderand m. kirsebærsovs.

Uge 11 – D. 11. marts til 17. marts

Kogt kylling, karrysovs, broccoliblanding, løse ris.

Chokoladekage.

Ret 1: Fiskefrikadeller, persillesovs, karotter, kartofler.

Ret 2: Frikadeller, sovs, karotter, kartofler.

Champignonsuppe.

Bøf Lindstrøm, sovs, rosenkål, rødbeder, kartofler.

Æblesuppe m. tvebakker.

Irsk stuvning, purløg, rødbeder, rugbrød.

Sagovælling m. kanelsukker.

Pølser, majs mix, varm kartoffelsalat, sennep, ketchup.

Sveskegrød m. mælk.

Krebinet, stuede ærter og gulerødder, kartofler.

Henkogte ananas m. flødeskum.

Kalvefrikandeau, vildtsovs, bønner, drueagurker, kartofler.
Citronfromage m. flødeskum.

Uge 12 – D. 18. marts til 24. marts

Kalkunfrikadeller, champignonsovs, carotter, kartofler.
Vaniljebudding m. saftsovs.

Lasagne, euromix
Yoghurtdessert m. hindbær.

Ret 1: Hjerter i flødesovs, buketgrønt, drueagurker, kartoffelmos.

Ret 2: Gullasch, buketgrønt, drueagurker, kartoffelmos.
Tunmoussé m. dressing, kuvertbrød.

Biksemad, bearnaisesovs, rødbeder.
Abrikosgrød m. mælk.

Sprængt kalvebryst, peberrodssovs, rosenkål, kartofler.
Aspargessuppe.

Hønsefrikasse m. persille, kartofler.
Kærnemælksfromage m. saftsovs.

Stegt svinekamfilet, sovs, rødkål, kartofler.
Henkogte pære m. moccaskum.

Uge 13 – D. 25. marts til 31. marts

Stegt medister, stuvet hvidkål, kartofler.
Rød sagoftsuppe m. kirsebær og tvebakker.

Enebærgryde, blomkål, rødbeder, kartoffelmos.
Blommegrød m. mælk.

Ret 1: Kogt torsk, sennepssovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Krebinet, sovs, gulerødder, kartofler.
Spinatsuppe m. selleri.

Lammesteg, sovs, bønner, kartofler, mintgelé.
Appelsinfromage m. flødeskum.

Mørbradbøf m. løg i champignonsovs, franske ærter, kartofler.
Henkogte ferskner m. flødeskum.

Påskefrokost.
Ost m. franskbrød og frugtsalat.

Stegt kylling m. persille, sovs, majs mix, hjemmelavet agurkesalat, kartofler.
Hindbærtrifli.

Ret til overraskelser forbeholdes 😊
Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

