

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE – Marts 2026

Uge 9– D.1. marts.

Skinkeschnitzel m bearnaisesovs, euromix og stegte kartofler.
Sherryfromage m. flødeskum.

Uge 10 – D.2. marts til D.8. marts.

Gryderet m. linser, ærter og løse ris.
Hønsesalat m. ananas, cherrytomat og flutes.

Kogt kalv, sur-sødsovs, bønner og kartofler.
Klar suppe m. boller og urter.

Farseret porre, sovs, broccoli og kartofler.
Risengrød m. kanel sukker og smør.

Ret 1: Fiskefrikadeller, urtesovs, gulerødder og stegte kartofler.

Ret 2: Frikadeller, urtesovs, gulerødder og stegte kartofler.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

Gule ærter m. kartofler, sprængt nakke og sennep.

Pandekager m. syltetøj.

Millionbøf, ærter og kartoffelmos.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Stegt nakke m. krydderurter, sovs, romanescoblanding og stegte kartofler.

Fløderand m. jordbærsovs.

Uge 11 – D.9. marts til D.15. marts

Kogt kylling, karrysovs, broccoliblanding og løse ris.

Chokoladekage.

Ret 1: Dampet fisk i hvidvin, pebersovs m. rød peber, karotter og kartofler.

Ret 2: Krebinet, sovs, karotter og kartofler.

Champignonsuppe.

Bøf Lindstrøm, sovs, rosenkål og kartofler.

Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Irsk stuvning m. sennep og rugbrød.

Øllebrød m. flødeskum.

Svampestroganoff, romanescokål og grøn kartoffelmos.

Tunmousse m. dressing og flutes.

Lasagne og gulerodsråkost.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Kalvesteg, sovs, bønner glaseret løg og kartofler.

Solbærmousse m. flødeskum.

Uge 12 – D.16. marts til D.22. marts

Pølser, varm kartoffelsalat, sennep og ketchup.

Sveskegrød m. mælk.

Krebinet, stuvet ærter og gulerødder og kartofler.

Yoghurtdessert m. hindbær.

Ret 1: Hjerter i flødesovs, buketblanding og kartoffelmos.

Ret 2: Gullasch, buketblanding og kartoffelmos.

Vaniljebudding m. saftsovs.

Biksemad m. skysovs.

Abrikosgrød m. mælk.

Sprængt kalvebryst, peberrodssovs, rosenkål og kartofler.

Aspargessuppe.

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, euromix og løse ris.

Kærnemælksfromage m. saftsovs.

Stegt svinekamfilet m. persille, sovs, kroblanding og stegte kartofler.

Henkogt pære m. moccaskum.**Uge 13 – D.23. marts til D.29. marts**

Stegt medister, stuvet hvidkål og kartofler.

Blåbærtærte m. creme fraiche.

Enebærgryde, blomkål og kartoffelmos.

Blommegrød m. mælk.

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

Ret 2: Krebinet, sovs, gulerødder og kartofler.

Tomatsuppe.

Urtefrikadeller, champignonsovs, majs og persillekartofler.

Fløderand m. jordbær-blåbærsovs

Italiensk farsbrød, sovs, grønsagsblanding og kartofler.

Æblesuppe m. tvebakker.

Kalkunfrikadeller, spidskålssalat m. mandarin og flødekartofler.

Drømmekage.

Mørbradbøf m. løg i champignonsovs, franske ærter og kartofler.

Hindbærtrifli.**Uge 14 – D.30. marts til D.31. marts**

Paneret nakkekotelet, sovs, bønner og kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Hakkebøf m. løg i sovs, broccoli og stegte kartofler.

Kold hybensuppe m. ristede havregryn.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

