

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE – April 2026

Uge 14 – D.1. april til D.5. april

Forloren and, sovs, rødkål og kartofler.

Legeret broccolisuppe.

Ramsløgmarineret skinkeculotte, franske ærter og flødekartofler

Chokoladetærte m. henkogt frugt og flødeskum.

Kalkun cordon bleu, bearnaisesovs, kroblanding og kogte kartofler.

Islagkage.

Kotelet, karrysovs, stegte grønsager og løse ris.

Kakaodessert m. flødeskum.

Lammesteg, sovs, gulerødder m. timian, mintgele og kartofler.

Panna cotta m. jordbær-blåbærsovs.

Uge 15 – D.6. april til D.12. april

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, ærter og persillekartofler.

Hindbærroulade m. flødeskum.

Gulerodsterrine og kold kartoffelsalat.

Vaniljebudding m. kirsebærsovs.

Gryderet m. enebær og kartoffelmos.

Kærnemælkssuppe m. rosiner.

Ret 1: Fiskefrikadelle, persillesovs, karotter og kartofler.

Ret 2: Krebinet, sovs, karotter og kartofler.

Kold blåbærsuppe m. kammerjunker.

BBQ svinekam, BBQ sovs, majsmix og stegte kartofler.

Sveskegrød m. mælk.

Chili Con Carne, marineret bønner m. rødløg og flutes.

Ymerdessert m. mandarin.

Kalvesteg, sovs, blomkål + gulerødder og kartofler.

Jordbærtrifli.

Uge 16 – D.13. april til D.19. april

Gryderet m. paprika, romanescoblanding og kartoffelmos.

Henkogt pære m. moccaskum.

Ret 1: Stegt lever m. løg i sovs, blomkålsblanding og kartofler.

Ret 2: Farsbrød, sovs, blomkålsblanding og kartofler.

Forårssuppe.

Pølser, majsmix, sennep + ketchup og varm kartoffelsalat.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Sprængt kalvebryst, flødepeberrodssovs, broccoli og kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Hakkebøf m. bløde løg, bearnaisesovs, krøbling og kartofler.

Hønsesalat m. ananas, cherrytomat og flutes.

Rullesteg m. persille, sovs, rødkål og kartofler.

Valnøddetærte.

Sprængt kam, aspargessovs, ærter og kartofler.

Hindbærfroimage m. flødeskum.

Uge 17 – D.20. april til D.26. april

Farsbrød m. feta + soltørret tomat, sovs, blomkål og persillekartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Krebinet, stuvet spidskål og kogte kartofler.

Kold solbærsuppe m. creme fraiche.

Dansk gryderet m. øl og svesker, kartoffelmos.

Yoghurtdessert m. kirsebær.

Ret 1: Stegt fiskefilet, tomatsovs m. fyld, bønner og kogte kartofler.

Ret 2: Frikadeller, tomatsovs m. fyld, bønner og kogte kartofler.

Kartoffelsuppe m. porre.

Broccolimedaljon, champignonsovs, stegt tomat m. krydderurter og kartofler.

Tunmoussé m. dressing og flutes.

Frikadeller, kinakålsrækost m. ærter og majs, kold kartoffelsalat.

Abrikosgrød m. mælk.

Stegt svinekamfilet, sovs, blomkål, rabarberkompot og kogte kartofler.

Citronfroimage m. flødeskum.

Uge 18 – D.27. april til D.30. april

Kinesisk gryderet, ærter og løse ris.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Tarteletter m. høns i asparges og kogte kartofler.

Risengrød m. kanelsukker og smør.

Brændende kærlighed og kartoffelmos.

Minestronesuppe.

Frikadeller, stuvet selleri og gulerødder og kogte kartofler.

Rødgrød m. mælk.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

