



## Madplan april 2019

Dato	Middagsmad kl. 11.30 – 13.00	Aftensmad kl. 17.30 – 19.00
1	Medister m/kartofler, rødkål og skysauce	Græsk farsbrød m/bådkartofler og brunsovs
2	Jægerkam m/kartoffelbåde og skysauce	Medister m/kartofler, rødkål og skysauce
3	Paprikakylling m/rissalat	Jægerkam m/kartoffelbåde og skysauce
4	Frikadeller m/kartofler og stuvet hvidkål	Paprikakylling m/rissalat
5	Stegt flæsk m/kartofler og persillesauce	Frikadeller m/kartofler og stuvet hvidkål
6	Spaghetti m/kødsauce og flute	Stegt flæsk m/kartofler og persillesauce
7	Flæskesteg m/rødkål, kartofler og sauce	Flæskesteg m/rødkål, kartofler og sauce
8	Gullasch m/kartoffelmos	Spaghetti m/kødsauce og flute
9	Karbonader m/stuvede grøntsager og kartofler	Gullasch m/kartoffelmos
10	Hamburgerryg m/ris og stuvet spinat	Karbonader m/stuvede grøntsager og kartofler
11	Fyldte koteletter m/pasta og bearnaisesauce	Hamburgerryg m/ris og stuvet spinat
12	Kogt Oksekød m/kartofler, grøntsager og peberrodssauce	Fyldte koteletter m/pasta og bearnaisesauce
13	Ris otto m/flute	Kogt Oksekød m/kartofler, grøntsager og peberrodssauce
14	Lammesteg m/flødekartofler og grøntsager	Lammesteg m/flødekartofler og grøntsager
15	Fyldt fisk m/kartofler, grøntsager og citronsovs	Ris otto m/flute
16	Forloren hare m/kartofler og brunsovs	Fyldt fisk m/kartofler, grøntsager og citronsovs
17	Skipperlabskovs m/rugbrød	Forloren hare m/kartofler og brunsovs
18	Lukket-Sisamangorneq illernartog (skærtorsdag)	Lukket-Sisamangorneq illernartog (skærtorsdag)
19	Lukket-Tallimangorneq tannaartog (langfredag)	Lukket-Tallimangorneq tannaartog (langfredag)
20	Lukket	Lukket
21	Lukket -poorskip ulluaa (påskedag)	Lukket -poorskip ulluaa (påskedag)
22	Lukket-poorskip aappaa	Lukket-poorskip aappaa
23	Pasta m/kylling og broccoli	Skipperlabskovs m/rugbrød
24	Boeuf Bourguignon m/ kartoffelmos	Pasta m/kylling og broccoli
25	Amerikansk kylling m/kartofler og sauce	Boeuf Bourguignon m/ kartoffelmos
26	Gule ærter m/flæsk og medister	Amerikansk kylling m/kartofler og sauce
27	Fiskefilet m/kartofler, remouladesovs	Gule ærter m/flæsk og medister
28	BUFFET M/LUNE RETTER	Rensdyrsteg m/kartofler, grøntsager og brunsovs
29	Kalkunbryst m/pasta og BBQ-sovs	Fiskefilet m/kartofler, remouladesovs
30	Mørbradbøffer m/bløde løg, kartofler og skysauce	Kalkunbryst m/pasta og BBQ-sovs

