



Madplan september 2019

Dato	Middagsmad kl. 11.30 – 13.00	Aftensmad kl. 17.30 – 19.00
1	Svinemørbrad m/ovnbagte kartofler og champignonsovs	Svinemørbrad m/ovnbagte kartofler og champignonsovs
2	Bøf stroganoff m/kartoffelmos	Jægerkam m/ kartofler, grøntsager og brun sovs
3	Hamburgerryg m/kartofler, grøntsager og flødesovs	Bøf stroganoff m/kartoffelmos
4	Hvalbøf m/bløde løg, kartofler og brun sovs	Hamburgerryg m/kartofler, grøntsager og flødesovs
5	Indonesisk kylling m/ris	Hvalbøf m/bløde løg, kartofler og brun sovs
6	Ribbensteg m/kartofler, rødkål og sovs	Indonesisk kylling m/ris
7	Lasagne m/flute	Ribbensteg m/kartofler, rødkål og sovs
8	Oksesteg m/bådkartofler, grøntsager og brun sovs	Oksesteg m/bådkartofler, grøntsager og brun sovs
9	Ungarsk gullasch m/kartoffelmos	Lasagne m/ flute
10	Boller i karry m/ris	Ungarsk gullasch m/kartoffelmos
11	Dampede fisk m/kartofler og hollandaisesauce	Boller i karry m/ris
12	Karbonader m/kartofler og stuvet grøntsager	Dampede fisk m/kartofler og hollandaisesauce
13	Hvidløgsmarineret svinekam m/kartofler og kartofler	Karbonader m/kartofler og stuvet grøntsager
14	Kødsovs m/pasta og flute	Hvidløgsmarineret svinekam m/kartofler og kartofler
15	Buffet m/lune retter	Herregårdsskinke m/flødekartofler og gulerodssalat
16	Forloren and m/kartofler og brun sovs	Kødsovs m/pasta og flute
17	Koteletter m/ris og karrysovs	Forloren and m/kartofler og brun sovs
18	Fiskefrikadeller m/kartofler og persillesovs	Koteletter m/ris og karrysovs
19	Sorte gryde m/kartoffelmos	Fiskefrikadeller m/kartofler og persillesovs
20	Skinkeschnitzel m/brasede kartofler og paprikasovs	Sorte gryde m/kartoffelmos
21	Brændende kærlighed m/smørsovs, flute og grøntsager	Skinkeschnitzel m/brasede kartofler og paprikasovs
22	Rensdyrsteg m/flødekartofler, grøntsager og sovs	Rensdyrsteg m/flødekartofler, grøntsager og sovs
23	Medister m/kartofler og stuede hvidkål	Brændende kærlighed m/smørsovs, flute og grøntsager
24	Kyllingefrikadeller m/pasta, grøntsager og sovs	Medister m/kartofler og stuede hvidkål
25	Kogt oksekød m/kartofler, gulerødder og peberrodssovs	Kyllingefrikadeller m/pasta, grøntsager og sovs
26	Mørbradgyde m/kartoffelmos	Kogt oksekød m/kartofler, gulerødder og peberrodssovs
27	Gule ærter m/flæsk og medister og kartofler	Mørbradgyde m/kartoffelmos
28	Pølser m/varm kartoffelsalat og grøntsager	Gule ærter m/ flæsk og medister og kartofler
29	Steak m/pommes frites, salat og bearnaisesovs	Steak m/pommes frites, salat og bearnaisesovs
30	Svinekøller m/bådkartofler, grøntsager og BBQ-sovs	Pølser m/varm kartoffelsalat og grøntsager

Aasiaat Sømandshjem
Tlf. +299 89 27 11
aasiaat@soemandshjem.gl



Find sømandshjemmet på nettet: www.soemandshjem.gl
og på facebook: www.facebook.com/aasiaat

Giv sømandshjemmet feedback på www.tripadvisor.com/reviewit