



Madplan oktober 2021

Dato	Dagens ret kl. 11.30 - 13.30 og kl. 17.30 - 19.30
1	Forloren hare
2	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Nakkekoteletter i fad
3	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
4	Marineret svinekam med kartofler
5	Madpandekager med kødsovs
6	Andebryst med rødkål
7	Stegt flæsk med persillesovs
8	Grillkøller med kartofler
9	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Kylling i bacon med ris
10	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Lam med flødekartofler
11	Millionbøf med kartoffelmos
12	Skinkeschnitzel med bearnaise
13	Hakkebøf med bløde løg
14	Frikadeller med stuvet grøntsager
15	Pasta med kødsovs og revet ost
16	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Hvidløgsmarineret svinekam
17	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Moskus med flødekartofler
18	Thaigryde med kylling
19	Taco med blandet salat
20	Lasagne med flüte
21	Stegt flæsk med persillesovs
22	Gryderet med svinekæber
23	Brunch buffet kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Tarteletter
24	Brunch buffet kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
25	Karbonade med stuvet grønt
26	Boller i karry
27	Pulled pork burger med coleslaw og ovnbagte kartofler
28	Kyllingelår med brun sovs og agurkesalat
29	Medisterpølse med stuvet grøntsager
30	Brunch buffet kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Nakkekoteletter i fad
31	Brunch buffet kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Lam med flødekartofler

