



Madplan november 2021

Dato	Dagens ret kl. 11.30 - 13.30 og kl. 17.30 - 19.30
1	Medisterpølse med stuvet grønt
2	Pasta med kødsovs
3	Spareribs med BBQ sovs
4	Stegt flæsk med persillesovs
5	Millionbøf med kartoffelmos
6	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Boller i karry
7	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
8	Frikadeller med stuvet grønt
9	Kylling i bacon
10	Mortensaften. Bestil gerne and ud af huset. Se reklame på facebook
11	Græsk farsbrød med tomatsovs
12	Kyllingeoverlår med agurkesalat
13	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Forloren hare
14	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Lam med fløde kartofler
15	Kylling med ris og karry
16	Andebryst med rødkål
17	Pulled pork burger med coleslaw og BBQ marinade
18	Stegt flæsk med persillesovs. Aften: Lukket
19	Grillkøller med BBQ-sovs
20	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Kalvegullasch med kartoffelmos
21	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Oksesteg stegt som vildt
22	Hakkebøf med bløde løg
23	Skinkeschnitzel med bearnaise
24	Pizza med pepperoni eller skinke
25	Nakkekoteletter i fad
26	Karbonader med stuvet grønt
27	Julebrunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Thaigryde med kylling
28	Julebrunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Svinekæber i flødesovs
29	Ribbensteg med rødkål
30	Lasagne med flüte