



Madplan januar 2022

Dato	Dagens ret kl. 11.30 - 13.30 og kl. 17.30 - 19.30
1	Lukket
2	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Kalvesteg stegt som vildt
3	Frikadeller med stuvet grønt
4	Bøf Lindstrøm med brun sovs og kartofler
5	Spareribs med ovnbagte kartofler
6	Stegt flæsk med persillesovs
7	Svinemørbrad med ris og karry
8	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Karbonader med stuvet grønt
9	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
10	Pasta med kødsovs og revet ost
11	Høns i asparges
12	Kylling med ris og karry
13	Stegt flæsk med persillesovs
14	Kalvegullasch med kartoffelmos
15	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Svinemørbrad i flødesovs
16	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Kalvesteg stegt som vildt
17	Boller i karry
18	Dansk bøf med bløde løg
19	Spareribs med kartofler
20	Stegt flæsk med persillesovs
21	Ribbensteg med rødkål
22	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Forloren hare
23	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: And med sovs og brune kartofler
24	Medisterpølse med stuvet grønt
25	Nakkekoteletter i fad
26	Lasagne med flüte
27	Stegt flæsk med persillesovs
28	Glaseret hamburgerryg med aspargessovs
29	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: BBQ marinerede kyllingelår
30	Brunch buffet: kl. 8.00 - 13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
31	Grillkøller

