



Madplan 2022

Dato	Dagens ret kl. 11.30-13.30 og kl. 17.30-19.30
1	Frikadeller med brun sovs og kartofler
2	Ribbensteg med rødkål
3	Nakkekoteletter i fad med ris
4	Stegt flæsk med persillesovs
5	Lasagne med flüte og mix salat
6	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Medisterpølse med brun sovs
7	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
8	Millionbøf med kartoffelmos
9	Bøf Lindstrøm med kartofler
10	Boller i karry
11	Stegt flæsk med persillesovs
12	Pasta med kødsovs og revet ost
13	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Grillkøller med barbecuesovs
14	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Moskusbøf med flødekartofler
15	Dansk bøf med bløde løg
16	Kalvegullasch med kartoffelmos
17	Spareribs med barbecuesovs
18	Stegt flæsk med persillesovs
19	Forloren hare med kartofler
20	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Kyllingeoverlår med brunsovs
21	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Flæskesteg med rødkål
22	Karbonader med stuvet grønt
23	Kyllingelasagne med flüte og mix salat
24	Halv kylling med kartofler
25	Stegt flæsk med persillesovs
26	Ribbensteg med rødkål
27	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Glaseret hamburgerryg
28	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
29	Medisterpølse med stuvet grønt
30	Frankfurter med hjemmelavet kold kartoffelsalat og brød

