



Madplan september 2022

Dato	Middagsmad kl. 11.30 – 13.00	Aftensmad kl. 17.30 – 19.00
1	Stegt flæsk m/kartofler og persillesovs	Græsk farsbrød m/bådkartofler og brunsovs
2	Rullesteg m/rødkål, kartofler og brunsovs	Stegt flæsk m/kartofler og persillesovs
3	svensk pølseret m/flute	Rullesteg m/rødkål, kartofler og brunsovs
4	Moskussteg m/flødekartofler, salat og brunsovs	Moskussteg m/flødekartofler, salat og brunsovs
5	Fylt fisk m/pasta og hollandaisesovs	svensk pølseret m/flute
6	Ungarsk gullasch m/kartoffelmos	Fylt fisk m/pasta og hollandaisesovs
7	Rensdyrbøf m/blødløg, kartofler og brunsovs	Ungarsk gullasch m/kartoffelmos
8	Nakkesteg m/brun kartofler og brunsovs	Rensdyrbøf m/blødløg, kartofler og brunsovs
9	Karbonader m/kartofler og stuvet grøntsager	Nakkesteg m/brun kartofler og brunsovs
10	Brændende Kærlighed m/flute	Karbonader m/kartofler og stuvet grøntsager
11	Glaseret Skinke m/kartofler, grøntsager og hvidsovs	Glaseret Skinke m/kartofler, grøntsager og hvidsovs
12	Indisk hønsragut m/ris	Brændende Kærlighed m/flute
13	Hamburgerkoteletter m/stuvet grøntsager og kartofler	Indisk hønsragut m/ris
14	Moskus Lasagne m/salat og flute	Hamburgerkoteletter m/stuvet grøntsager og kartofler
15	Stegt Kylling m/ris og paprikasovs	Moskus Lasagne m/salat og flute
16	Forloren and m/brunkartofler og brunsovs	Stegt Kylling m/ris og paprikasovs
17	Tarteletter m/hamburgerryg fyld og karrysuppe	Forloren and m/brunkartofler og brunsovs
18	Oksemørbrad m/bådkartofler og bearnaisesovs	Oksemørbrad m/bådkartofler og bearnaisesovs
19	Kødsovs m/svinekød og grøntsager og spaghetti	Tarteletter m/hamburgerryg fyld og karrysuppe
20	Fiskefrikadeller m/kartofler og persillesovs	Kødsovs m/svinekød og grøntsager og spaghetti
21	Svinekød i karry m/spinat og peberfrugt og ris	Fiskefrikadeller m/kartofler og persillesovs
22	Mørbradbøf m/blødløg, kartofler og brunsovs	Svinekød i karry m/spinat og peberfrugt og ris
23	Pebermarineret kam m/ovnbagte kartofler og skysovs	Mørbradbøf m/blødløg, kartofler og brunsovs
24	Pølsegyryde m/svinekød m/pasta	Pebermarineret kam m/ovnbagte kartofler og skysovs
25	Rensdyrsteg m/ovnbagte kartofler og brunsovs	Rensdyrsteg m/ovnbagte kartofler og brunsovs
26	Flødegullasch m/kartoffelmos	Pølsegyryde m/svinekød m/pasta
27	Boller i karry m/ris	Flødegullasch m/kartoffelmos
28	koteletter m/kartofler, rødkål og brunsovs	Boller i karry m/ris
29	Kylling BBQ m/brasede kartofler og sovs	koteletter m/kartofler, rødkål og brunsovs
30	Gule ærter m/ flæsk og medister og kartofler	Kylling BBQ m/brasede kartofler og sovs

Hotel Sømandshjemmet
Aasiaat
 Sammiarnej 9
 Postboks 216
 GL-3950 Aasiaat
 Tlf. +299 892711
 aasiaat@soemandshjem.gl

Hotel Sømandshjemmet
Nuuk
 Marinevej 3
 Postboks 1021
 GL-3900 Nuuk
 Tlf. +299 321029
 nuuk@soemandshjem.gl

Hotel Sømandshjemmet
Sisimiut
 Frederik den IX's Plads 5
 Postboks 1015
 GL-3911 Sisimiut
 Tlf.: +299 864150
 sisimiut@soemandshjem.gl



Hotel Avannaa
 Nuussuattaap Aqq. 2
 GL-3952 Ilulissat
 Tlf.: +299 94 40 02
 info@hotelavannaa.gl