



## Madplan september 2022

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

