



November måned 2022

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

