

Enggårdens madlevering

Menuplan for november 2025

Tlf. 32 89 04 78

Kontortid alle hverdage kl. 8 – 14. **Kun akut opkald i weekender.**

Afbestilling: Senest dagen før levering inden kl. 12.

Gode ideer til menuplanen modtages gerne.



Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
LØRDAG	D. 1	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbede	Is med vafler
SØNDAG	D. 2	Farseret porrer med skysauce og kartofler	Tyttebærris
MANDAG	D. 3	Flødegullasch med kartoffelmos	Sild, fedt og rugbrød
TIRSDAG	D. 4	Sej krebinet med flødekartofler og råkost	Peberfrugtsuppe
ONSDAG	D. 5	Gule ærter med sprængt nakke og sennep	Æblegrød med mælk
TORSDAG	D. 6	Stegt medister med stuvet hvidkål	Ost, kiks og druer
FREDAG	D. 7	Hakkebøf med løg, skysauce, kartofler og surt	Blomkålssuppe
LØRDAG	D. 8	Stegt fisk med krydderurtesauce og kartofler	Chokoladebudding med flødeskum
SØNDAG	D. 9	Braiserede svinekæber med rodfrugter og kartoffelmos	Krenoline
MANDAG	D. 10	Andebryst med skysauce, brune kartofler og rødkål	Romfromage
TIRSDAG	D. 11	Frikadeller med grønt, kartofler og skysauce	Sveskegrød med mælk
ONSDAG	D. 12	Krebinet med lys sauce, blomkål og kartofler	Tunmousse med flûtes
TORSDAG	D. 13	Røget skinke med stuvet spinat og kartofler	Tomatsuppe med pasta
FREDAG	D. 14	Dampet fisk med purløgssauce kartofler og råkost	Henkogt frugt med flødeskum

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
LØRDAG	D. 15	Pølser med varm kartoffelsalat og grøntsager	Hønsesalat med brød
SØNDAG	D. 16	Snitzel med stegte kartofler og ærter	Tiramisu
MANDAG	D. 17	Svinekød i sur-sødsauce med ris	Pandekager med syltetøj
TIRSDAG	D. 18	Paneret flæsk med persillesauce og kartofler	Ymer med frugt
ONSDAG	D. 19	Kogt kalvekød med aspargessauce og kartofler	Kalvekødssuppe med boller og urter
TORSDAG	D. 20	Boller i karry med ris og rosenkål	Henkogt frugt med flødeskum
FREDAG	D. 21	Chili sin carne med kartoffelmos	Kærnemælkssuppe med rosiner
LØRDAG	D. 22	Torskenuggets med dildsauce og grøntsager	Blommegrød med mælk
SØNDAG	D. 23	Estragonkylling med kartofler	Is med vafler
MANDAG	D. 24	Forloren hare med brune kartofler og surt	Grøntsagssuppe
TIRSDAG	D. 25	Fiskefrikadeller med råkost og remouladesauce	Vaniljebudding med saftsauce
ONSDAG	D. 26	Brunkål med sennep og sprængt nakke	Abrikosgrød med mælk
TORSDAG	D. 27	Stegt lever med løg, skysauce og kartofler	Risengrød med tilbehør
FREDAG	D. 28	Frikadeller med stuvet grønkål og kartofler	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
LØRDAG	D. 29	Millionbøf med kartoffelmos	Avocadorand med brød
SØNDAG	D. 30	Benløse fugle med tyttebær og skysauce	Citronfromage

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

Information om evt. allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenet.

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff