

Enggårdens madlevering

Menuplan for januar 2026

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
TORSDAG	D. 1	Hamburgerryg med grønlankål og brunede kartofler	Aspargessuppe med flûtes
FREDAG	D. 2	Stegt kyllingelår med skysauce, agurkesalat og kartofler	Appelsinfromage
LØRDAG	D. 3	Chili con carne med kartoffelmos	Æbleskiver med syltetøj
SØNDAG	D. 4	Svinekotelet i paprikasauce og grøntblanding	Ris a la mande med frugtsauce
MANDAG	D. 5	Brændende kærlighed med rødbeder	Blomkålssuppe
TIRSDAG	D. 6	Forloren hare med skysauce og drue agurker	Æblegrød med mælk
ONSDAG	D. 7	Karrygryde med ris	Sild, fedt og rugbrød
TORSDAG	D. 8	Fiskefrikadeller med remouladesauce og råkost	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
FREDAG	D. 9	Stegt medister med stuvet hvidkål	Chokoladebudding med flødeskum
LØRDAG	D. 10	Sejkrebinet med persillesauce og bønner	Tomatsuppe med pasta
SØNDAG	D. 11	Enebærgryde med kartoffelmos	Æblekage
MANDAG	D. 12	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Rodfrugtsuppe
TIRSDAG	D. 13	Gule ærter med sprængt nakke og sennep	Henkogt frugt med flødeskum
ONSDAG	D. 14	Frikadeller med rødkål, kartofler og skysauce	Pandekager med syltetøj

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
TORSDAG	D. 15	Blomkålsgratin med skinke og jævnet smørsauce	Sveskekompot med kvargcreme
FREDAG	D. 16	Paneret flæsk med stuvet ærter og gulerødder	Abrikosgrød med mælk
LØRDAG	D. 17	Hvidkålsrouletter med kartofler og muskatsauce	Tunmousse med flûtes
SØNDAG	D. 18	Vintergryde med katoffelmos	Is med vafler
MANDAG	D. 19	Stegt kalvelever med løg, kartofler og surt	Risengrød med tilbehør
TIRSDAG	D. 20	Boller i karry med ris og rosenkål	Blommegrød med mælk
ONSDAG	D. 21	Nakkesteg med skysauce og rødkål	Henkogt frugt med flødeskum
TORSDAG	D. 22	Tomatbøf med flødekartofler og ærter	Kærnemælkssuppe med rosiner
FREDAG	D. 23	Stegt fisk med krydderurtesauce og råkost	Hønsesalat med rugbrød
LØRDAG	D. 24	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Vanillebudding med saftsauce
SØNDAG	D. 25	Braiserede svinekæber med og kartoffelmos	Is med vafler
MANDAG	D. 26	Farsskinke med skysauce og kartofler	Æblegrød med mælk
TIRSDAG	D. 27	Pasta med kødsauce og grøntsager	Ost, kiks og vindruer
ONSDAG	D. 28	Brunkål med sprængt nakke og sennep	Frugtsuppe med tvebakker
TORSDAG	D. 29	Krebinet med stuvet ærter og gulerødder	Linsesuppe med kokosmælk
FREDAG	D. 30	Dampet fisk med tomat, løg og champignon	Avocadorand med brød
LØRDAG	D. 31	Frikadeller med stuvet grønt og kartofler	Frugtsalat med flødeskum

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff