

Enggården madlevering

Menuplan for oktober 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
ONSDAG	D. 1	Hvidkålsrouletter med muskatsauce	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
TORSDAG	D. 2	Medisterpølse med skysauce og kartofler	Pandekager med syltetøj
FREDAG	D. 3	Stegt flæsk med persillesauce og gulerodsråkost	Kartoffel-porresuppe
LØRDAG	D. 4	Stegt fisk med citronsauce og rodfrugter	Blomkålssuppe
SØNDAG	D. 5	Flødegullasch med kartofler og grøntsager	Ymerfromage med frugt
MANDAG	D. 6	Mexicanskkyllingelår med stegte kartofler	Is med vafler
TIRSDAG	D. 7	Irsk stuvning med rødbeder	Mannagrød med tilbehør
ONSDAG	D. 8	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder og kartofler	Vaniljebudding med saftsauce
TORSDAG	D. 9	Ribbenssteg med skysauce og rødkål	Æblesuppe med tvebakker
FREDAG	D. 10	Dampet fisk med persillesauce og gulerødder	Abrikosgrød med mælk
LØRDAG	D. 11	Brændende kærlighed med rødbeder	Champignonsuppe
SØNDAG	D. 12	Mørbradgryde med ris	Svesketrifli
MANDAG	D. 13	Farsskinke med stuvet spinat og kartofler	Sild, fedt og rugbrød
TIRSDAG	D. 14	Lasagne med broccolisalat	Æblegrød med mælk

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
ONSDAG	D. 15	Kogt sprængt kalvekød med peberrodssauce	Karrysuppe med kokosmælk
TORSDAG	D. 16	Brasiliansk bacon-bønnegryde med ris	Frugtsalat med flødeskum
FREDAG	D. 17	Dampet torsk med sennepssauce og rødbeder	Tarteletter med hønsefyld
LØRDAG	D. 18	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Jordbærgrød med mælk
SØNDAG	D. 19	Kylling i urtesauce og kartofler	Tiramisu
MANDAG	D. 20	Karrygryde med ris og grøntsager	Ost, kiks og vindruer
TIRSDAG	D. 21	Irsk stuvning med kartofler	Frugtsuppe med kammerjunkere
ONSDAG	D. 22	Stegt levet med løg, kartofler og surt	Kringle
TORSDAG	D. 23	Forloren hare med timian og flødesauce	Grøntsagssuppe
FREDAG	D. 24	Krebinetter med kartofler, skysauce og gulerødder	Blåbærmousse
LØRDAG	D. 25	Bondeomelet med rugbrød	Stikkelsbærgrød med mælk
SØNDAG	D. 26	Vintergryde med varme krydderier og kartoffelmos	Citronfromage
MANDAG	D. 27	Fiskefrikadeller med kartofler og remouladesauce	Kærnemælkssuppe med rosiner
TIRSDAG	D. 28	Pasta med kødsauce og råkost	Avocadorand med brød
ONSDAG	D. 29	Boller i selleri med kartofler	Henkogt frugt med råcreme
TORSDAG	D. 30	Kyllingelår med skysauce og agurkesalat	Kålsuppe
FREDAG	D. 31	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Tunmousse med flûtes

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff