

Enggårdens madlevering

Menuplan for december 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
MANDAG	D. 1	Farsskinke med kartofler og broccoli	Æblegrød med mælk
TIRSDAG	D. 2	Fiskefrikadeller med remouladesauce	Hønsesalat med brød
ONSDAG	D. 3	Kogt sprængt oksekød med peberrodssauce	Oksekødssuppe med boller og urter
TORSDAG	D. 4	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Is med vafler
FREDAG	D. 5	Stegt kyllingelår med flødekartofler og grøntsager	Champignonsuppe
LØRDAG	D. 6	Medisterpølse med stuvet spinat og kartofler	Blommegrød med mælk
SØNDAG	D. 7	Flødegullasch med ris og grøntsager	Citronfromage
MANDAG	D. 8	Ribbensteg med rødkål og brune kartofler	Ost, kiks og vindruer
TIRSDAG	D. 9	Frikadeller med stuvet ærter og gulerødder	Æbleskiver med syltetøj
ONSDAG	D. 10	Brunkål med bacon og sprængt nakke	Kærnemælkssuppe med rosiner
TORSDAG	D. 11	Brasiliansk bønnegryde med kartoffelmos	Vaniljebudding med saftsauce
FREDAG	D. 12	Dampet fisk med muslinger og hvidvinssauce	Sylte med rødbeder og sennep
LØRDAG	D. 13	Karrygryde med ris og rosenkål	Blandet frugtgrød med mælk
SØNDAG	D. 14	Braiserede svinekæber med kartoffelmos	Æblekage

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
MANDAG	D. 15	Paneret flæsk med skysauce og kartofler	Frugtsuppe med tvebakker
TIRSDAG	D. 16	Gule ærter med sprængt nakke og sennep	Sveskekompot med flødeskum
ONSDAG	D. 17	Julefrokost	Frugtsalat
TORSDAG	D. 18	Stegt fisk med krydderurtesauce og råkost	Æbleflæsk med rugbrød
FREDAG	D. 19	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Minestrone suppe med Ingrid ærter
LØRDAG	D. 20	Hvidkålsrouletter med muskatsauce	Stikkelsbærgrød med mælk
SØNDAG	D. 21	Svinekød i sur-sød sauce med ris	Is med vafler
MANDAG	D. 22	Frikadeller med skysauce og bønner	Blomkålssuppe
TIRSDAG	D. 23	Glaseret skinke med stuvet spinat og kartofler	Risengrød med tilbehør
ONSDAG	D. 24	Andebryst med rødkål, skysauce og brune kartofler	Ris a la´mande med kirsebærsauce
TORSDAG	D. 25	Schnitzel med skysauce, kartofler og ærter	Rejecocktail med flûtes
FREDAG	D. 26	Dampet laks med hollandaisesauce og tomatblanding	Hindbærdessert
LØRDAG	D. 27	Irsk stuvning med rødbeder og rugbrød	Henkogt frugt med råcreme
SØNDAG	D. 28	Pasta med kødsauce	Abrikostrifli
MANDAG	D. 29	Baconsteg med rosmarinsauce og grøntsager	Pandekager med syltetøj
TIRSDAG	D. 30	Boller i karry med ris	Tunmousse med flûtes
ONSDAG	D. 31	Dampet torsk med sennepssauce og kartofler	Romfromage

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff