

Enggårdens madlevering

Menuplan for februar 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
SØNDAG	D. 1	Farseret porre med kartofler og skysauce	Abrikostrifli
MANDAG	D. 2	Gryderet med oksekød og bønner dertil kartoffelmos	Krenoline
TIRSDAG	D. 3	Dampet fisk med sennepssauce og kartofler	Kartoffelsuppe med porrer
ONSDAG	D. 4	Frikadeller med skysauce og agurkesalat	Risenvælling med kanel-sukker
TORSDAG	D. 5	Paneret svinekotelet med stuvet ærter og gulerødder	Is med vafler
FREDAG	D. 6	Rullesteg med skysauce, rødkål og kartofler	Fiskesalat med brød
LØRDAG	D. 7	Meunierestegt rødspætte med citronsauc og gulerødder	Stikkelsbærgrød med mælk
SØNDAG	D. 8	Svinekød i sur-sødsauce med ris	Citronfromage
MANDAG	D. 9	Gule ærter med sprængt nakke og kartofler	Henkogt ananas og abrikos med flødeskum
TIRSDAG	D. 10	Karrygryde med ris og grønt	Kringle
ONSDAG	D. 11	Kogt sprængt kalvekød med peberrodssauce	Kalvekødssuppe med boller og urter
TORSDAG	D. 12	Stegt flæsk med persillesauce og gulerødder	Sveskegrød med mælk
FREDAG	D. 13	Stegt kyllingelår med agurkesalat og skysauce	Pandekager med syltetøj
LØRDAG	D. 14	Brasiliansk bønnegryde med kartoffelmos	Tunmousse med brød

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
SØNDAG	D. 15	Snitzler med paprikasauce og stegte kartofler	Tiramisu
MANDAG	D. 16	Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød	Tomatsuppe med pasta
TIRSDAG	D. 17	Forloren hare med skysauce og brune kartofler	Æblegrød med mælk
ONSDAG	D. 18	Stegte torskenuggets med dildsauce og råkost	Tarteletter med hønsefyld
TORSDAG	D. 19	Sennepsribben med skysauce og grøntsager	Champignonsuppe
FREDAG	D. 20	Stegt lever med løg, løgsauce og surt	Ost, kiks og vindruer
LØRDAG	D. 21	Brændende kærlighed med rødbeder	Blommegrød med mælk
SØNDAG	D. 22	Braiseret svinekæbe med skysauce og kartofler	Kærnemælksfromage med saftauce
MANDAG	D. 23	Frikadeller med stuvet spinat og kartofler	Hyldebærsuppe med æbler og tvebakker
TIRSDAG	D. 24	Hakkebøf med løg, skysauce, surt og kartofler	Henkogt frugt med flødeskum
ONSDAG	D. 25	Kogt oksekød med aspargessauce og kartofler	Oksekødssuppe med boller og urter
TORSDAG	D. 26	Græsk farsbrød med skysauce, kartofler og tzatziki	Sild, fedt og rugbrød
FREDAG	D. 27	Flødegullasch med kartoffelmos	Blomkålssuppe
LØRDAG	D. 28	Brunkål med bacon, rugbrød og sennep	Chokoladebudding med flødeskum

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff