

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune – Vegetar Marts 2024

Uge 9 – D.1. marts til 3. marts

Bagt løg m. ris, sovs, bønner, kartofler.

Ymerfromage m. jordbærsovs.

Selleribøf m. bløde løg i sovs, rosenkål, drueagurker, kartofler.

Kold hybensuppe m. ristede havregryn.

Farseret squash, broccoliblanding, flødekartofler.

Solbærmousse m. flødeskum.

Uge 10 – D. 4. marts til 10. marts

Gryderet m linser, ærter, løse ris.

Henkogt pære m. chokoladesovs.

Quornfilet, sur – sød sovs, bønner, kartofler.

Klar suppe m. urter og boller.

Kartoffelkrebnet, sovs, ærter, kartofler.

Tomatsuppe.

Farsbrød, sovs, broccoli, rødbeder, kartofler.

Risengrød m. smør og kanelsukker.

Gule ærter m. kartofler, quornfilet, sennep.

Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Millionbøf, ærter, drueagurker, kartoffelmos.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Farseret peberfrugt, champignonsovs, majs, kartofler.

Fløderand m. kirsebærsovs.

Uge 11 – D. 11. marts til 17. marts

Grøntsagstimbale, karrysovs, broccoliblanding, løse ris.

Chokoladekage.

Broccolifrikadeller, sovs, karotter, kartofler.

Champignonsuppe.

Rødbedebøf, sovs, rosenkål, rødbeder, kartofler.

Æblesuppe m. tvebakker.

Irsk stuvning, purløg, rødbeder, rugbrød.

Sagovælling m. kanelsukker.

Pølser, majs mix, varm kartoffelsalat, sennep, ketchup.

Sveskegrød m. mælk.

Linsekrebnet, stuede ærter og gulerødder, kartofler.

Henkogte ananas m. flødeskum.

Champignonnøddepate, vildtsovs, bønner, drueagurker, kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.



Uge 12 – D. 18. marts til 24. marts

Pandekager m. champignonstuvning, carotter, kartofler.

Vaniljebudding m. saftsovs.

Vegetarlasagne, euromix

Yoghurtdessert m. hindbær.

Gryderet m. kikærter, buketgrønt, drueagurker, kartoffelmos.

Tunmoussé m. dressing, kuvertbrød.

Vegetar biksemad, bearnaisesovs, rødbeder.

Abrikosgrød m. mælk.

Spinatterrine, peberrodssovs, rosenkål, kartofler.

Aspargessuppe.

Quornfilet m. frikassesovs, kartofler.

Kærnemælksfromage m. saftsovs.

Kikærtsteg, sovs, rødkål, kartofler.

Henkogte pære m. moccaskum.

Uge 13 – D. 25. marts til 31. marts

Urtefrikadeller, stuvet hvidkål, kartofler.

Rød sagosaftsuppe m. kirsebær og tvebakker.

Enebærgryde, blomkål, rødbeder, kartoffelmos.

Blommegrød m. mælk.

Kartoffelkrebnet, sovs, gulerødder, kartofler.

Spinatsuppe m. selleri.

Mandelsteg, sovs, bønner, kartofler, mintgelé.

Appelsinfromage m. flødeskum.

Urtepostej, champignonsovs, franske ærter, kartofler.

Henkogte ferskner m. flødeskum.

Påskefrokost.

Ost m. franskbrød og frugtsalat.

Stegt quorn m. persille, sovs, majsmix, hjemmelavet agurkesalat, kartofler.

Hindbærtrifli.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

