

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE - December 2023

Uge 48 – D.1. december til 3. december

Millionbøf, rosenkål, rødbeder, kartoffelmos.

Hindbærroulade m. flødeskum.

Krebinet, champignonsovs, blomkålsblanding, kartofler.

Abrikosgrød m. mælk.

Kalkun gordonbleu, bearnaisesovs, broccoli, kartofler.

Jordbærfromage m. flødeskum.

Uge 49 – D.4. december til 10. december

Ret 1: Dampet fisk i hvidvin, pebersovs, ærter, kartofler.

Ret 2: Græske frikadeller, sovs, ærter, kartofler.

Tomatsuppe.

Gule ærter m. kartofler i, kold sprængt nakke, sennep.

Pandekager m. syltetøj.

Farseret porre, sovs, kroblanding, kartofler.

Mandelbudding m. saftsovs.

Stegt medister, stuvet hvidkål, kartofler.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Sprængt kalvebryst, peberrodssovs, bønner, kartofler.

Klar suppe m. urter & boller.

Frikadeller, carotter, varm kartoffelsalat.

Rødgrød m. mælk.

Ølbraiseret nakke m. timian/fennikel, sovs, rosenkål, kartofler.

Frugttærte m. creme fraiche.

Uge 50 – D.11. december til 17. december

Ret 1: Blodpølse, æblekompot, farin, rugbrød.

Ret 2: Enebærgryde, asier, kartoffelmos.

Blomkålssuppe m. broccoli.

Svineklumper i cidersovs, majsmix, kartofler.

Blåbærgrød m. mælk.

Stegt kålrouletter, sovs, bønner, kartofler, tyttebær.

Kærnemælkssuppe m. rosiner.

Stegt kylling, sovs, stegte rodfrugter, kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Ret 1: Fiskefrikadeller m. urtesovs, karotter, kartofler.

Ret 2: Krebinet, urtesovs, karotter, kartofler.

Kakaodessert m. flødeskum.



Kold sylte, stuvet kartofler, rødbeder, sennep
Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Honningmarineret skinkesteg, sovs, euromix, kartofler.
Jordbærtrifli.

Uge 51 – D.18. december til 24. december

Tarteletter m. hønsefyld, ærter, kartofler.

Risengrød m. kannelsukker og smør.

Gryderet m. cocktailpølser, broccoli, løse ris.

Henkogte pære m. moccaskum.

Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler.

Skovbærgrød m. mælk.

Hakkebøf m. løg i sovs, romaneskokål, asier, kartofler.

Ymerfromage m. hindbær-blåbærsovs.

Brunkål m. sprængt nakke, kartofler, sennep.

Aspargessuppe.

Farsskinke, ratatouille, flødekartofler.

Tunmoussé m. dressing, pynt og flutes.

Stegt and m. æbler/svesker, sovs, rødkål, brune og hvide kartofler, rødvin.

Ris a lá mande m. kirsebærsovs.

Uge 52 – D.25. december til 31. december

Kotelet i fad, sovs, buketblanding, løse ris.

Islagkage m. vafler.

Mørbradbøf m. løg, champignonsovs, franske ærter, kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.

Sprængt kam, stuvet spinat, majs, kartofler.

Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Ret 1: Kogt torsk, sennepssovs, karotter, kartofler.

Ret 2: Frikadeller, sovs, karotter, kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

Stegt kyllingebryst m. persille, sovs, blomkål, kartofler.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Kødboller m. karrysovs, broccoli, løse ris.

Sveskegrød m. mælk.

kl.12: Cremetsuppe, flutes.

kl.18: Lux. Smørrebrød og ostanretning.

Ret til overraskelser forbeholdes 😊

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

