

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune - September 2024

Uge 35 – D.1. september

Kold hamburgerryg, ravigottesovs, broccoli, kartofler, sennep
Sherryfromage m. flødeskum.

Uge 36 – D.2. september til 8. september

Hakkebøf m. løg i sovs, ærter, kartofler.
Aspargessuppe.

Frikadeller, kroblanding, varm kartoffelsalat.
Rabarbergrød m. mælk.

Gullasch, rosenkål, rødbeder, kartofler.
Pandekager m. jordbærsyltetøj.

Husarsteg, sovs, broccoliblanding, kartofler.
Vaniljebudding m. saftsovs.

Gordon bleu, bearnaisesovs, gulerødder, kartofler.
Æblegrød m. mælk.

Græske frikadeller, tomatsovs, ærter, kartofler.
Fløderand m. kirsebærsovs.

Stegt kylling m. persille, sovs, grønsagssymfoni, kartofler, hj.lavet agurkesalat.
Chokoladetærte m. henkogt frugt og flødeskum.

Uge 37 – D.9. september til 15. september

Kogt kalv, sur-sødsovs, bønner, kartofler.
Klar suppe m. boller og urter.

Gryderet m. cocktailpøler, ærter, løse ris.
Kærnemælkskoldskål m. kammerjunker.

Broccolimedaljon, champignonsovs, ratatouille m. krydderurter, kartofler.
Laksemoussé m. dressing og kuvertbrød.

Orangemarineret svinekam, orangesovs, sommergrønt, kartofler.
Henkogt fersken m. flødeskum.

Ret 1: Stegt lever m. løg i sovs, kroblanding, rødbeder, kartofler.

Ret 2: Hakkebøf m. løg i sovs, kroblanding, rødbeder, kartofler.

Panna cotta m. brombærkompot.

Stegt nakke m. abrikos/tomatkompot, sovs, broccoli, kartofler.
Rødgrød m. mælk.

Krebinet, kryddersmør, blomkålblanding, kartofler.
Kærnemælksfromage m. jordbærsovs.



Uge 38 – D.16. september til 22. september

Kalkunfrikadeller, urtesovs, majs, kartofler.

Koldskål m. kammerjunker.

Skipperlabskovs, rødbeder, smør, purløg, rugbrød.

Drømmekage.

Ret 1: Stegt fiskefilet, persillesovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Paneret nakkekotelet, sovs, gulerødder, kartofler.

Abrikosgrød m. mælk.

Chili con carne, majsblanding, kuvertbrød.

Champignonsuppe.

Kogt kylling, karrysovs, broccoli, løse ris.

Henkogt pære m. flødeskum.

Forloren and, sovs, bønner, kartofler, tyttebær.

Yoghurtdessert m. kirsebær.

Kalvesteg, sovs, blomkål/gulerødder, kartofler.

Stikkelsbærtrifli.

Uge 39 – D.23. september til 29. september

Ret 1: Dampet fisk i hvidvin, pebersovs m. rød peber, carotter, kartofler.

Ret 2: Farsbrød m. sovs, carotter, kartofler.

Tomatsuppe m. fyld.

Svenske kødboller, tranebærsovs, rosenkål, kartofler.

Kærnemælkssuppe m. rosiner.

Hønefrikasse m. persille, kartofler.

Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Kogt nakkefilet, karrykål, kartofler.

Frugttærte m. creme fraiche.

Stegt medister, stuvet spinat, gulerødder, kartofler.

Blomkålssuppe m. broccoli.

Enebærgryde, euromix, kartoffelmos.

Skovbærgrød m. mælk.

Stegt svinekamfilet, sovs, rødkål, kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.

Uge 40 – D.30. september

Millionbøf, ærter, rødbeder, kartoffelmos.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

