

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE - Oktober 2024

Uge 40 – D.1. oktober til 6. oktober

Selleribøf m. bløde løg, tomatsovs m. fyld, ærter, løse ris.

Tunmousse m. dressing og flutes.

Frikadeller, sovs, romanescoblanding, kartofler.

Kold æblesuppe m. kammerjunker.

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

Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Ret 1: Fylt rødspætte m. broccoli og ost, urtesovs, majs, kartofler.

Ret 2: Farsbrød, urtesovs, majs, kartofler.

Aspargessuppe.

Lasagne, gulerodsråkost.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Chili-vanilje marineret skinkesteg, ærter, flødekartofler.

Solbærmousse m. flødeskum.

Uge 41 – D.7. oktober til 13. oktober

Biksemad, sovs, rødbeder.

Risengrød m. kanel sukker og smør.

Gryderet m. karry, bønner, løse ris.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Sprængt kalvebryst, peberrodssovs, rosenkål, kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Ret 1: Dampet laks, hollandaisesovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Kogt kylling, hollandaisesovs, gulerødder, kartofler.

Chokoladebudding m. flødeskum.

Skipperlabsovs, purløg, smør, rødbeder, rugbrød.

Drømmekage.

Bourgognemarineret svinekam, rødvinssovs, grøntblanding, kartofler.

Skovbærgrød m. mælk.

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, majs, kartofler.

Panna cotta m. brombærkompot.

Uge 42 – D.14. oktober til 20. oktober

Krebinet, stuede ærter og gulerødder, kartofler.

Henkogt pære m. chokoladesovs.

Rullesteg m. svesker, sovs, blomkålsblanding, kartofler.

Kærnemælkssuppe m. rosiner.

Ret 1: Hjertermillionbøf, broccoli, rødbeder, kartoffelmos.

Ret 2: Millionbøf, broccoli, rødbeder, kartoffelmos.



Jordbærgrød m. mælk.

Pølser, varm kartoffelsalat, sennep og ketchup.

Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Kødboller, stuvet selleri, broccoli, kartofler.

Spinatsuppe m. gulerødder.

Forloren hare, vildtsovs, rødkålsråkost, kartofler.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Kotelet i fad m. løg, peberfrugt og tomat i sovs, blomkål, kartofler.

Abrikostrifli.

Uge 43 – D.21. oktober til 27. oktober

Hvidløgsmarineret svinekamfilet, sovs, kroblanding, kartofler.

Pandekager m. syltetøj.

Kødboller m. karrysovs, ærter, løse ris.

Rødgrød m. mælk.

Kogt kylling, sur-sødsovs, broccoliblanding, kartofler.

Minestronesuppe.

Ret 1: Menuiere stegt ising, persillesovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Farsbrød, sovs, gulerødder, kartofler.

Æbletærte m. flødeskum.

Stegt medister, stuvet spinat, majs, kartofler.

Champignonsuppe.

BBQ svinekam, sovs, stegte rodfrugter, kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Kalvefrikasse, kartofler.

Jordbærgrød m. fløde.

Uge 44 – D.28. oktober til 31. oktober

Farseret porre, sovs, blomkålsblanding, kartofler.

Hønsesalat m. cherrytomat, ananas og flutes.

Hakkebøf m. løg i sovs, bønner, rødbeder, kartofler.

Mandelbudding m. saftsovs.

Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler.

Chokoladekage m. flødeskum.

Rødbedebøf m. løg i sovs, romanescokål, drueagurker, kartofler.

Ymerfromage m. kirsebærsovs.

Ret til overraskelser forbeholdes 😊

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

