

## Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune - November 2024

### Uge 44 – D.1. november til 3. november

Italiensk kødsovs, pasta, majs mix.

**Hokaido græskarsuppe.**

Farsskinke, sovs, ratatouille, kartofler.

**Pandekager m. æbler – kanel og flødeskum.**

Mørbradgryde m. cocktailpølser, ærter, drueagurk, kartoffelmos

**Appelsinfromage m. flødeskum.**

### Uge 45 – D.4. november til 10. november

**Ret 1:** Kogt torsk, sennepssovs, gulerødder, kartofler.

**Ret 2:** Kalkunfrikadeller, sovs, gulerødder, kartofler.

**Rødgrød m. mælk.**

Husarsteg, sovs, stegte rodfrugter, kartofler.

**Hybensuppe m. tvebakker.**

Farsbrød m. feta/soltørret tomat, sovs, majs, kartofler.

**Risengrød m. kanelukker og smør.**

Paneret nakkekotelet, sovs, grønsagsblanding, kartofler.

**Yoghurtdessert m. mandarin.**

Rullesteg m. persille, sovs, drueagurk, kartofler.

**Henkogt ananas m. flødeskum.**

Gule ærter m. kartofler i, kogt medister, sennep.

**Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.**

Andesteg m. æbler og svesker, sovs, rødkål, brune + hvide kartofler.

**Æblekage m. flødeskum.**

### Uge 46 – D.11. november til 17. november

Brunkål m. sprængt kam, kartofler, sennep.

**Pandekager m. syltetøj.**

**Ret 1:** Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerodsmix, kartofler.

**Ret 2:** Krebnet, sovs, gulerodsmix, kartofler.

**Ost m. kiks og frugtsalat.**

Stegt nakke m. tomat/abrikoskompot, sovs, rosenkål, kartofler.

**Jordkokkesuppe m. bacon.**

Urtfrikadeller, champignonsovs, majs, kartofler.

**Henkogt pære m. chokoladesovs**

Brændende kærlighed, rødbeder, kartoffelmos.

**Tomatsuppe m. fyld.**

Gryderet m. karry, ærter, løse ris.

**Blåbærgrød m. mælk.**

Stegt svinekamfilet, sovs, rødkål, kartofler.  
**Honningroulade m. abrikossovs.**

### Uge 47 – D.18. november til 24. november

**Ret 1:** Stegt lever m. løg i sovs, drueagurk, bønner, kartofler.

**Ret 2:** Hakkebøf m. løg i sovs, drueagurk, bønner, kartofler.

**Kærnemælksfromage m. saftsovs.**

Æbleflæsk m. bacon, rugbrød.

**Rismelsvælling m. kanelsukker.**

Græske frikadeller, tomatsovs, blomkålsblanding, kartofler.

**Kartoffelsuppe m. porre.**

**Ret 1:** Sejkrebnet, urtesovs, gulerødder, kartofler.

**Ret 2:** Farsbrød, sovs, gulerødder, kartofler.

**Skovbærgrød m. mælk.**

Kogt kalv, peberrodssovs, rosenkål, kartofler.

**Klar suppe m. boller og urter.**

Gryderet m. soya, majs, kartoffelmos.

**Henkogt fersken m. flødeskum.**

Sprængt kam, aspargessovs, kroblanding, kartofler.

**Hindbærfromage m. flødeskum.**

### Uge 48 – D.25. november til 30. november

Kødboller, stuvet selleri og gulerødder, kartofler.

**Sveskegrød m. mælk.**

**Ret 1:** Stegt fiskefilet, limesovs, broccoli, kartofler.

**Ret 2:** Farseret porre, sovs, broccoli, kartofler.

**Risengrød m. kanelsupper og smør.**

Kold sylte, rødbeder, stuede kartofler, sennep.

**Hyldebær suppe m. æbler og tvebakker.**

Forloren hare, vildtsovs, blomkålsblanding, kartofler.

**Fløderand m. kirsebærsovs.**

Frikadeller, kroblanding, varm kartoffelsalat.

**Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.**

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

**Hønsesalat m. ananas, cherrytomat og kuvertbrød.**

Ret til overraskelser forbeholdes 😊

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

