NOVEMBER 2026

KOSTPLAN
ÆLDREVENLIG

Søndag	1	Nakkesteg ala Hvissinge m. skysauce, kart., rodfrugter *(Nakke af gris m. krydderurter)*	Kirsebærdessert
Mandag	2	Kylling i pikantsauce m. bulgur og broccoli *(Sauce m. pikantost, peberfrugt, tomat)*	Baileysfromage m. skum
Tirsdag	3	Herregårdsbøf m. bløde løg, kartoffelbåde, bearnaise, ærter *(Hakkebøf m. bløde løg)*	Skovbærgrød m mælk
Onsdag	4	Farseret porre m. skysauce, kartofler, gulerod, syltede rødbeder *(Fars af gris og kalv m. fyld af porre)*	Frugtsalat, honningfløde
Torsdag	5	Dampet fisk m. kartofler, hvidvinssauce, kålsalat m. gulerod og hasselnødder	Blomkålssuppe m. bacondrys
Fredag	6	Græske frikadeller m. flødekartofler, grønt	Frisk frugt
Lørdag	7	Oksegryde m. svampe, kartofler, broccolisalat *(Oksekød i tern m. svampe, rødløg, bacon, timian/ broccolisalat m. bacon, rødløg, solsikkekerner i mayonnaisedressing)*	Is m. vafler
Søndag	8	Bostonsteg m. skysauce, kartofler, rødkål *(Nakkesteg af svin svøbt i bacon)*	Abrikosris
Mandag	9	Tryllefars m. kartofler, papriganosauce, bagte løg *(Farsbrød af grise- og oksekød m. peberfrugt, krydderurter, svøbt i bacon)*	Øllebrød m. chokolade m. skum
Tirsdag	10	Andebryst, andesauce m. kartofler, rødkål	Rabarbertrifli *(Makroner, sherry, rabarbergrød, creme)*
Onsdag	11	Boller i selleri m. kartofler, ærter *(Af hakket grise- og kalvekød)*	Fuglereder m. frugt og skum *(Reder af marengs)*
Torsdag	12	Kalvesteg m. kartofler, pebersauce, bagte rødbeder	Chokolade panna cotta m. hindbærskum
Fredag	13	Stegt laks m. hollandaise, kartofler, grøntsymfoni	Risengrød m. kanelsukker, smørklat
Lørdag	14	Nordisk simregryde m. kartoffelmos, rosenkål, græskar *(Oksekød i tern, øl, selleri, porre, gulerod, timian)*	Hyldebærsuppe m. æbler og skum
Søndag	15	Tarteletter m. høns i asparges	Tiramisu *(Ladyfingers, kaffe, mascarponecreme, cacao)*

NOVEMBER 2026

Mandag	16	Bankekød m. svampe, kartofler, skysauce, gulerodsmix/bønner *(Okseyderlår i skiver i sauce m. laurbær og champignon)*	Jordbær-rabarbergrød m. mælk
Tirsdag	17	Lasagne m. spidskålssalat *(Hakket oksekød, tomat, peberfrugt, løg, gulerod)*	Muldvarpeskud *(Sveskegrød, vaniljecreme m. ristet rugbrød og chokolade)*
Onsdag	18	Hvidkålsroulet m. kartofler, skysauce, syltede rødbeder *(Fars af grise- og oksekød svøbt i hvidkål)*	Pandekager m. brombærskum
Torsdag	19	Dampet fisk i flødesauce m. julienneurter, kartofler	Lemon cheesecake
Fredag	20	Kogt kalv i sur-sødsauce, kartofler, broccoli, gulerod *(Kalvetykkam)*	Oksekødsuppe m. boller og urter
Lørdag	21	Stegt kylling, kartofler skysauce, agurkesalat	Pæretrifli
Søndag	22	Simregryde m. stegte æbler og porre, kartofler *(Nakkefilet af gris i tern, jordskokker, selleri, æblesaft. Pyntet m. stegte æbler og porrer)*	Risdessert,tranebær/hindbærsauce *(Kold risengrød vendt m. flødeskum, vanilje og mandler)*
Mandag	23	Mørbradgryde m. kartoffelmos, bønner *(Skinkemignoner, champignon, tomat, peberfrugt, bacon, cocktailpølser, fløde)*	Æbletrifli m. knas
Tirsdag	24	Forloren hare, kartofler, vildtsauce, bønner, ribsgele	Chokolademousse m. skum
Onsdag	25	Fiskefrikadeller m. kartofler, remouladesauce, broccoli/bønner/gulerod	Frugttærte m. skum
Torsdag	26	Benløse fugle m. kartofler, skysauce, kålsalat m. gulerod og persille *(Skankeklumper af gris m. bacon)*	Karamelrand m. skum
Fredag	27	Kyllingefrikadeller m. stegte kartoffelbåde, timiansauce, bagte rodfrugter	Panna cotta m. eksostisk frugtsauce
Lørdag	28	Kalvegullasch m. kartofler, broccoli, surt *(Kalvekød i tern, flødeost, gulerødder, hvidvin)*	Blommesmuldrekage m. vanilje cremefraiche
Søndag	29	Hamburgerryg m. kartofler, grønlangkål, karotter *(Røget kam af gris)*	Henkogt fersken m. råcreme og chokolade
Mandag	30	Torsk m. kartofler, sennepssauce, karotter/bønner	Kold kirsebærsuppe m. vaniljecremefraiche