

Menuplan Cafe Kløver april 2024

Dag	Dato	Hovedret	Biret
Mandag	1	Hamburgerryg med flødestuved spinat, kartofler og grønt	Frugtsalat med flødeskum
Tirsdag	2	Svensk pøseret med grøntsager	Stikkelsbærgrød med mælk
Onsdag	3	Fiskefrikadeller med tomatsauce, kartofler og grønt	Cremet grøntsagssuppe med
Torsdag	4	Hvidkålsroulader med brun sauce, kartofler og grønt	Tiramisu med hvid chokolade
Fredag	5	Brændende kærlighed med rødbeder og grønt	Pandekager med sukker og syltetøj
Lørdag	6	Gullasch med kartofler og grønt	Jordbærgrød med mælk
Søndag	7	Flæskesteg med brun sauce, kartofler og rødkål	Mokkafromage med flødeskum
Mandag	8	Skipperlabskovs med persille, rødbeder og rugbrød	Fersken med creme
Tirsdag	9	Karbonade med stuvede ærter og gulerødder, kartofler og grønt	Budding med jordbærsauce
Onsdag	10	Stegt fisk med persillesauce, kartofler og grønt	Risengrød med saft, smør og kanelsukker
Torsdag	11	Boler i karry med løse ris og grønt	Sveskegrød med mælk
Fredag	12	Farsbrød med grøntsager, lys sauce, brasede kartofler og grønt	Kartoffelsuppe med porre og bacontern
Lørdag	13	Italiensk kødsauce, pasta og grønt	Pære med chokoladesauce
Søndag	14	Sprængt kam med champignons sauce, kartofler og grønt	Sherryfromage med flødeskum

Dag	Dato	Hovedret	Biret
Mandag	15	Stegt kylling med brun sauce, kartofler, agurkesalat og grønt	Hyldebærsuppe med tvebakker og flødeskum
Tirsdag	16	Frikadeller med stuede bønner, kartofler og grønt	Dessert med kirsebærsauce
Onsdag	17	Kotelet med æblepeberrod, skysauce, kartofler og grønt	Kærnemælkssuppe med rosiner og flødeskum
Torsdag	18	Lakselasagne med salat	Rødgrød med mælk
Fredag	19	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og grønt	Minestrone suppe
Lørdag	20	Skinke mignon med paprikasauce, kartofler og grønt	Syltede blommer med flødeskum
Søndag	21	Rullesteg med brun sauce, kartofler og rødkål	Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	22	Pølser med varmkartoffelsalat og grønt	Boghvedegrød med sirup og kærnemælk
Tirsdag	23	Kogt høne med peberrodssauce, kartofler og grønt	Klar suppe med boller, urter og ris
Onsdag	24	Stegt fisk med hollandaisesauce, kartofler og grønt	Cremesuppe med solbærsyltetøj
Torsdag	25	Farseret porre, brunsauce, kartofler og grønt	Koldskål med kammerjunker
Fredag	26	Stegt kalvelever med blødeløg, løgsauce, kartofler og surt	Fromage
Lørdag	27	Indisk karrygullasch med løse ris og grøntsager	Abrikosgrød med mælk
Søndag	28	Oksesteg med skysauce, kartofler, brunede perleløg og tyttebær	Fløderand med jordbærsauce
Mandag	29	Frikadeller med brun sauce, kartofler og rødkål	Gullaschsuppe med creme fraiche

Dag	Dato	Hovedret	Biret
Tirsdag	30	Mexicansk kotelet med skysauce, kartofler og grønt	Rabarbersuppe med tvebakker og flødeskum

Ændringer kan forekomme