

# MADPLAN JANUAR 2024

Tirsdag d. 16.	Fiskefrikadeller/ kartofler, remouladesovs og gulerødder	Blommegrød med fløde og mælk
Onsdag d. 17.	Stegt lever med løg / kartofler, sovs og rødbeder	Risengrød med sukker og kanel
Torsdag d. 18.	Grøntsagstærte / salat og dressing	Middelhavssuppe
Fredag d. 19.	Flækesteg / kartofler, sovs og rødkål	Pære med chokoladesovs
Lørdag d. 20.	Tarteletter med høns i asparges	Skovbærgrød med fløde og mælk
Søndag d. 21.	Fynsk gullash/ kartofler og asier	Ymerfromage med brombærsauce
Mandag d. 22.	Fyldt fisk/ kartofler, citronsauce og kløvet gulerødder	Hyldebærsuppe / melboller og tvebakker
Tirsdag d. 23.	Benløse fugle / kartofler, sovs og bønner	Ferskner med fløde
Onsdag d. 24.	Paneret flæsk / kartofler, persillesovs og carotter	Tunsalat med brød
Torsdag d. 25.	Kalkunrullesteg / kartofler, sovs og majsblanding	Kærnemælkssuppe med rosiner
Fredag d. 26.	Marineret svinekam / kartofler, sovs og ærter	Minestrone
Lørdag d. 27.	Boller i selleri med kartofler	Kirsebærgrød med fløde og mælk
Søndag d. 28.	Sortegryde / kartoffel og broccoli	Æbletrifli med flødeskum
Mandag d. 29.	Medister/ kartofler og stuvet hvidkål	Frugtcocktail med råcreme
Tirsdag d. 30.	Kogt oksebryst / kartofler og peberrodssovs med korender	Oksekødssuppe med boller
Onsdag d. 31.	Kalkungryde/ kartofler og ris	Aspargessuppe med kødboller

Ret til ændringer forbeholdes