**BESTILLINGER SKAL AFLEVERES SENEST 1 DAG FØR SPISNING**

**OG INDEN KL. 11 PÅ BESTILLINGSDAGEN**

**Spisedag: Bestillingsdag:**

Tirsdag Fredag

Onsdag Tirsdag

Torsdag Onsdag

Fredag Torsdag

Lørdag Fredag

Søndag Fredag

**Månedsplan April 2024**

* **1/4 Mandag:** påskefrokost
* **2/4 Tirsdag:** Lukket
* **3/4 Onsdag:** Moussaka
* **4/4 Torsdag:** Fisk Florentine med dampede

kartofler med dild og smør

* **5/4 Fredag** Hamburgerryg med flødekartofler og dijon
* **6/4 Lørdag:** Vegansk ratatouille med små kartofler
* **7/4 Søndag:** Buffet
* **8/4 Mandag:** Lukket
* **9/4 Tirsdag:** Forårsfrikasse med kylling og kartofler
* **10/4 Onsdag** Pasta bolo med parmesan
* **11/4 Torsdag:** Fiskefrikadeller med persillesovs og kartofler
* **12/4 Fredag:** Saltimbocca med marsala sauce og polenta-grød

**Tlf. køkken 49 70 70 75**

Fra kl. 11.00 - 12.30 og fra kl. 15.00 – 21.00

* **13/4 Lørdag:** Gammeldags hønsekødsuppe med flute, som vor mor lavede den…
* **14/4 Søndag:** Buffet
* **15/4 Mandag** Lukket
* **16/4 Tirsdag:** Kinesisk wok med ris
* **17/4 Onsdag:** Kyllingelår med gremolata, hønsefumé og nye kartofler
* **18/4 Torsdag:** Pasta seafood
* **19/4 Fredag:** Gyros med pita, pommes og tzatziki
* **20/4 Lørdag:** Kylling Kiev
* **21/4 Søndag:** Buffet
* **22/4 Mandag:** Lukket
* **23/4 Tirsdag:** Herregårdsbøf med bearnaise og sauterede ærter
* **24/4 Onsdag:** Koteletter i fad med ris
* **25/4 Torsdag:** Skaldyrstærte
* **26/4 Fredag:** Stegt flæsk med persillesovs og kartofler
* **27/4 Lørdag:** Gule ærter med nakkefilet og kogt medister
* **28/4 Søndag:** Buffet
* **29/4 Mandag:** Lukket
* **30/4 Tirsdag:** Boller i karry

**Tlf. køkken 49 70 70 75**

Fra kl. 11.00 - 12.30 og fra kl. 15.00 – 21.00