

## Menu Langagergård januar 2021

UGEDAG	DATO	HOVEDRET	DESSERT
Fredag	1	Hønseskødsuppe	Mandarin trifli
Lørdag	2	Brændende kærlighed	Kaffe fragilite
Søndag	3	Pasta Bolognese	Is med vafler
Mandag	4	Gullaschsuppe	
Tirsdag	5	Glaseret skinke med stegte gulerødder	
Onsdag	6	Torsk med sennepssauce & bagte rødbeder	
Torsdag	7	Grønne sager med kartoffelmos	
Fredag	8	Hakkebøffer med bløde løg, sovs & surt	
Lørdag	9	Shepards pie	Gammeldags æblekage
Søndag	10	Kung pao kalkun	Ymerfromage med brun farinsauce
Mandag	11	Krydret gulerodssuppe	
Tirsdag	12	Græsk farsbrød med bulgur & tzaziki	
Onsdag	13	Tærte med røget laks & spinat	
Torsdag	14	Pasta orecchiette med persillepesto	
Fredag	15	Langtids tilberedt oksebryst med grønne sager	
Lørdag	16	Labskovs	Havtorn parfait
Søndag	17	Boller i frikassé	Nøddekage med hindbærmousse
Mandag	18	Minestrone suppe	
Tirsdag	19	Coq au vin	
Onsdag	20	Rejecocktail med rosmarin- & hvidløgs foccacia	
Torsdag	21	Linsegryde med kartofler, bløde løg & bagt selleri	

## Menu Langagergård januar 2021

Fredag	22	Gammeldags oksesteg med kartoffel kompot	
Lørdag	23	Jægergryde	Hindbærdrøm
Søndag	24	Gris med porrer a la million bøf	Brownie med bananis
Mandag	25	Kartoffelsuppe	
Tirsdag	26	Kalkunsteg med romescosauce	
Onsdag	27	Mexicansk krydret laks med salsa & spidskål	
Torsdag	28	Pasta i trøffelsauce	
Fredag	29	Stegt flæsk med persillesovs	
Lørdag	30	Irsk stuvning	Pavlova med citrontimian-syltede blåbær
Søndag	31	Lasagne	Tiramisu

Vores mad er lavet fra bunden af, og består langt hen ad vejen af økologiske råvarer.

Der serveres dagligt bagværk eller dessert til eftermiddagskaffen.

Alle retter serveres desuden med dagens salat og tilbehør

Hvis du har et ønske til en ret, så kom ned til os i køkkenet. Vi tager gerne imod jeres forslag 😊

Bon Appetit