

## Smag maden i Odsherred – Menu februar 2025

Dato	Uge dag	Hovedret	Blød kost	Gratinkost med dysfagi-kartofler
1	Lørdag	Kylling i sennepssauce med kartofler og bønner	Kylling til blød kost med sennepssauce	Kyllingegratin med sennepssauce og bønnegratin
2	Søndag	Glaseret skinke med flødekartofler og bagte rodfrugter	Hamburgerryg til blød kost.	Spr. Nakkegratin med persillesauce og ærtegratin
3	Mandag	Stegt kalkunbryst med paprikasauce, kartofler og bønner	kalkunfrikadeller	Kyllingegratin med paprikasauce og bønnegratin
4	Tirsdag	Boller i karry med ris og ærter	Dagens ret	Kødbollegratin med karrysauce og ærtegratin
5	Onsdag	Fiskefrikadeller med hollandaisesauce, kartofler og smørstegte porrer Alternativ: krebinet med skysauce	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med hollandaisesauce og gulerodsgratin
6	Torsdag	Oksespidsbryst med peberrodssauce, kartofler og gulerødder Forret: oksekødssuppe	Hakkebøf med løgsauce	Kalvestegsgratin med peberrodssauce og gulerodsgratin
7	Fredag	Paneret kotelet med champignonsauce, kartofler og råkost	Kotelet til blød kost	Paneret flæskegratin med champignonsauce og bønnegratin
8	Lørdag	Kyllingefrikasse med rodfrugter og kartofler	Kylling til blød kost med frikassesauce	Kyllingegratin med frikassesauce og gulerodsgratin
9	Søndag	Nakkesteg stegt som vildt med vildtsauce, kartofler, rosenkål og tyttebærsyltetøj	Nakkesteg til blød kost	Flækestegsgratin med vildtsauce og blomkålsgratin
10	Mandag	Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og agurkesalat	Dagens ret	Frikadellegratin med stuvet hvidkål
11	Tirsdag	Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder	Svensk pølseret til blød	Wienerpølsegratin med sennepssauce og gulerodsgratin
12	Onsdag	Fiskefilet med persillesauce, kartofler, ærter og citronbåde Alternativ: krebinet	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med persillesauce og ærtegratin
13	Torsdag	Brunkål med flæsk, kartofler og syltede rødbeder	Brunkål med medister	Paneret flæskegratin med skysauce og blomkålsgratin
14	Fredag	Kogt kylling med aspargessauce, kartofler og blomkålsblanding Forret: hønsekødssuppe	Kylling til blød kost	Kyllingegratin med aspargessauce og broccoligratin

## Smag maden i Odsherred – Menu februar 2025

15	Lørdag	Gryderet med rodfrugter, rodfrugtmos og asier	Gryderet med rodfrugter og hakket kød	Krebnetgratin med skysauce og ærtegratin
16	Søndag	Kalveculotte med skysauce, kartofler, glaserede perleløg og bønner	Kalvesteg til blød kost.	Kalvestegsgratin med skysauce og bønnegratin.
17	Mandag	Indbagt fars med skysauce, kartofler og kogte porrer	Dagens ret.	Farsbrødsgratin med skysauce og bønnegratin
18	Tirsdag	Stegt lever med løgsauce, kartofler, kogte gulerødder og syltede rødbeder. Alternativ: hakkebøf med løg	Dagens ret: hakkebøf	Hakkebøfgratin med løgsauce og gulerodsgratin
19	Onsdag	Grønsagslasagne med gulerodsråkost	Dagens ret	Frikadellegratin med skysauce og ærtegratin
20	Torsdag	Laks med porrer, kartofler og bagte rodfrugter Alternativ: krebnet med stuvet ærter og gulerødder	Dagens ret.	Laksegratin med porresauce og broccoligratin
21	Fredag	Paneret flæske med persillesauce, kartofler og gulerødder	Kotelet til blød kost	Paneret flæskegratin med persillesauce og gulerodsgratin
22	Lørdag	Bøf stroganoff med kartoffelmos og bønner	Stroganoff til blød kost	Kalvegratin med tomatsauce og bønnegratin
23	Søndag	Flækestegsgratin med skysauce, kartofler, rødkål, og agurkesalat	Flækesteg til blød kost	Flækestegsgratin med skysauce, rødkålsgratin
24	Mandag	Medister med skysauce, kartofler og bagte rødbeder	Dagens ret	Medistergratin med skysauce og ærtgratin
25	Tirsdag	Kalkunfrikadeller med kartoffel/sellerigratin og grønkålssalat	Dagens ret	Kyllingegratin med paprikasauce og broccoligratin
26	Onsdag	Barbecuemarinerede nakkestykker med paprikasauce, brasede kartofler og ærter	Koteletter med barbecue til blød	Flækesteg smurt med barbecue, paprikasauce og ærtegratin
27	Torsdag	Fiskefrikadelle med remuladesauce, kartofler og bagte rodfrugter Alternativ: farseret porre med skysauce	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med remuladesauce og gulerodsgratin
28	Fredag	Hakkebøf med bløde løg, løgsauce, kartofler, blomkålsblanding og syltede rødbeder	Dagens ret	Hakkebøfgratin med løgsauce og blomkålsgratin