

Smag maden i Odsherred – Menu November 2024

Dato	dag	Hovedret	Blød kost	Gratinkost med dysfagikartofler
1	Fredag	Kylling med persille, skysauce, kartofler, bagte rodfrugter og agurkesalat	Kylling til blød kost	Kyllingegratin med skysauce og broccoligratin
2	Lørdag	Bøf bourguignon med rodfrugtmos og rødbeder	Kødboller i bourguignon	Kalvegratin med rødvinssauce og blomkålsgratin
3	Søndag	Nakkesteg som vildt med vildtsauce, kartofler, smørstegte rosenkål og tyttebærsylt	Nakkesteg til blød kost	Flæskestegsgratin med vildtsauce og gulerodsgratin
4	Mandag	Kyllingelår med orangesauce, kartofler og grønkålssalat	Kylling til blød kost	Kyllingegratin med orangesauce og blomkålsgratin
5	Tirsdag	Lasagne med salat	Dagens ret	Hakkebøfgratin med skysauce og gulerodsgratin
6	Onsdag	Frankfurter med varm kartoffelsalat	kyllingepølser	Medistergratin med sennepssauce og broccoligratin
7	Torsdag	Kotelet med ratatouille og ris	Kotelet til blød kost med ratatouillesauce	Flæskestegsgratin med ratatouillesauce og blomkålsgratin
8	Fredag	Fiskefrikadeller med hollandaisesauce, kartofler og bagte rodfrugter Alternativ: medister med skysauce	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med hollandaisesauce og ærtegratin
9	Lørdag	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	Skipperlabskovs til blød kost	Farsbrødsgratin med skysauce og bønnegratin
10	Søndag	And med skysauce, kartofler, brune kartofler og rødkål	And til blød kost	Andergratin med skysauce, brune dys. Kartofler, rødkålsgratin
11	Mandag	Forloren agerhøne med kartoffel/sellerigratin og broccolisalat	Dagens ret	Frikadellegratin med skysauce, broccoligratin
12	Tirsdag	Shepherds pie med råkost	Dagens ret	Hakkebøfgratin med løgsauce og blomkålsgratin
13	Onsdag	Fiskefilet med persillesauce, kartofler, citron og gulerødder Alternativ: krebinet	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med persillesauce og ærtegratin
14	Torsdag	Paprikagryde med ris og ærter	Svensk pølseret til blød kost	Farsbrødsgratin med paprikasauce og bønnegratin
15	Fredag	Frikadeller med skysauce, kartofler og sellerisalat	Dagens ret	Frikadellegratin med skysauce og blomkålsgratin

Smag maden i Odsherred – Menu November 2024

16	Lørdag	Hønsfrikasse med rodfrugter og kartofler	Kylling til blød kost med frikassesauce	Kyllingegratin med frikassesauce og gulerodsgratin
17	Søndag	Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkål og agurkesalat	Flæskesteg til blød kost	Flæskestegsgratin med skysauce, rødkålsgratin og agurkegratin
18	Mandag	Hakkebøf med bløde løg, løgsauce, kartofler, spejlæg og rødbeder	Dagens ret	Hakkebøfgratin med løgsauce og ærtegratin
19	Tirsdag	Boller i selleri med kartofler og råkost	Dagens ret	Kødbollegratin med sellerisauce og bønnegratin
20	Onsdag	Medister med skysauce, kartofler og blomkål	Dagens ret	Medistergratin med skysauce og blomkålsgratin
21	Torsdag	Stegt lever med løgsauce, kartofler og gulerødder Alternativ: farseret porre	Dagens ret: farseret porre	Hakkebøfgratin med løgsauce og gulerodsgratin
22	Fredag	Kalkunfrikadeller med skysauce, kartofler og smørstegte porrer	Dagens ret	Kyllingegratin med skysauce og broccoligratin
23	Lørdag	Gullasch med kartoffelmos og rødbeder	Kødboller med gullaschsauce	Kalvegratin i tern i gullaschsauce og blomkålsgratin
24	Søndag	Honningmarineret skinke med flødekartofler og bagte rodfrugter	Hamburgerryg til blød kost	Sprængt nakkegratin med aspargessauce og bønnegratin
25	Mandag	Krebnet med champignonsauce, kartofler og bønner	Dagens ret	Krebnetgratin med champignonsauce og bønnegratin
26	Tirsdag	Paneret kyllingebryst med paprikasauce, kartofler og ærter	Kylling til blød kost	Kyllingegratin med paprikasauce og ærtegratin
27	Onsdag	Fiskefrikadeller med remouladesauce, kartofler og stegt spidskål Alternativ: kalkunfrikadeller med skysauce	Dagens ret	Fiskefrikadellegratin med remouladesauce og bønnegratin
28	Torsdag	Hvidkål rouletter med skysauce, kartofler og gulerødder	Farseret porre	Frikadellegratin med skysauce og gulerodsgratin
29	Fredag	Ribbensteg med skysauce, kartofler, rødkål og agurkesalat	Forloren hare	Flæskestegsgratin med skysauce, rødkålsgratin og agurkegratin
30	Lørdag	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder	Svensk pølseret til blød	Wienerpølsegratin med sennepssauce og broccoligratin