



Madplan for april 2024

Dag	Dato	Uge	Menu
		14	Maden til 2. påskedag bliver bragt ud d. 31/3
Mandag	1		Skidenæg m/brød og grøntsager
Tirsdag	2		Fiskefilet m/aspargessovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	3		Chili con carne (mild) m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	4		Koteletter i fad m/grøntsager og ris (kartofler)
Fredag	5		Karbonader m/stuvet spidskål og kartofler
Lørdag	6		Medister m/stuvede bønner og kartofler
Søndag	7		Hamburgryg m/stuvet spinat, grøntsager, kartofler og dessert
		15	
Mandag	8		Pølser m/varm kartoffelsalat og grøntsager
Tirsdag	9		Fiskefrikadeller m/persillesovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	10		Krebinetter m/stuvet ærter-gulerødder og kartofler
Torsdag	11		Gryderet m/grøntsager og ris (kartofler)
Fredag	12		Frikadeller m/ stuvet hvidkål og kartofler
Lørdag	13		Forloren hare m/vildtsovs, asier og kartofler
Søndag	14		Flæskesteg m/sovs, rødkål, kartofler og dessert
		16	
Mandag	15		Pasta bolognese m/grøntsager (kartofler)
Tirsdag	16		Fisketerrin m/stuvet spinat, grøntsager og kartofler
Onsdag	17		Boller i karry m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	18		Kalvelever m/løgsovs, rødbeder og kartofler
Fredag	19		Hakkebøf m/løg sovs, rødbeder og kartofler
Lørdag	20		Sprængt nakke m/peberrodssovs, grøntsager og kartofler
Søndag	21		Kyllingesteg m/sovs, agurkesalat, kartofler og dessert
		17	
Mandag	22		Høns i asparges m/ grøntsager og kartofler
Tirsdag	23		Millionbøf m/ærter og kartofler
Onsdag	24		Enebærgryde m/asier og kartoffelmos
Torsdag	25		Kylling i karry m/grøntsager og ris (kartofler)
Fredag	26		Kyllingefrikadeller m/tomatsovs, grøntsager og kartofler
Lørdag	27		Mar. Skinke m/champignonsovs, grøntsager og kartofler
Søndag	28		Gl. dags oksesteg m/sovs, karotter, kartofler og dessert
		18	
Mandag	29		Biksemad m/bearnaisesovs og rødbeder
Tirsdag	30		Rullesteg m/sovs, rødkål og kartofler

Prisen pr. 21/9-2021:
Lille portion: 54 kr.
Alm/stor portion: 58 kr.
XL Portion: 64 kr.

Afregning sker fra d. 21.til 20.
Betaling d.1.
Afbestilling senest to dage før.
Tilkøb af 3 håndmadder for 21 kr.

Kontakt:
66124499
Åben hverdag til kl 17 og
weekender til kl. 15

Vi har alt i vamt og koldt, bestil brochure eller gå ind på www.detgodekokken.dk
Vi tilbyder hyggelige selskabslokaler på Højmehus Kro til dit næste arrangement

Det Gode Køkken ved Højmehus kro • Holkebjergvej 63, 5250 Odense SV
66 12 44 99 • www.detgodekokken.dk • detgodekokken@gmail.com

