



Madplan for september 2019

Dag	Dato	Uge	Menu
Søndag	1	35	Kyllingesteg m/sovs, agurkesalat, kartofler og dessert
Mandag	2	36	Farsbrød m/sovs, grøntsager og kartofler
Tirsdag	3		Fiskefilet m/persillesovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	4		Koteletter i fad m/grøntsager og ris
Torsdag	5		Frikadeller m/sovs, rødkål og kartofler
Fredag	6		Krebinetter m/stuvede bønner og kartofler
Lørdag	7		Medister m/stuvede rosenkål og kartofler
Søndag	8		Rullesteg m/sovs, rødkål, kartofler og dessert
Mandag	9	37	Boller i selleri, grøntsager og kartofler
Tirsdag	10		Pølser m/stuvede kartofler og grøntsager
Onsdag	11		Gryderet m/grøntsager og ris
Torsdag	12		Paneret flæsk m/persillesovs, surt og kartofler
Fredag	13		Dansk bøf m/løg sovs, rødbeder og kartofler
Lørdag	14		Millionbøf m/ærter og kartofler
Søndag	15		Kalvesteg som vildt m/sovs, grøntsager, kartofler og dessert
Mandag	16	38	Høns i frikasse m/grøntsager og kartofler
Tirsdag	17		Fisketerrin m/stuvede spinat, grøntsager og kartofler
Onsdag	18		Carrygryde m/grøntsager og ris
Torsdag	19		Stegt lever m/ løg sovs, rødbeder og kartofler
Fredag	20		Karbonader m/stuvede ærter/gulerødder og kartofler
Lørdag	21		Forloren hare m/vildtsovs, surt og kartofler
Søndag	22		Flæskesteg m/sovs, rødkål, kartofler og dessert
Mandag	23	39	Farseret porrer m/sovs, grøntsager og kartofler
Tirsdag	24		Fiskefilet m/aspargessovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	25		Enebærgryde m/kartoffelmos og surt
Torsdag	26		Boller i carry m/grøntsager og ris
Fredag	27		Herregårdsbøf m/bearnaisesovs, ærter og kartofler
Lørdag	28		Mar. skinke m/champignonsovs, grøntsager og kartofler
MADEN TIL SØNDAG BLIVER BRAGT UD D. 28. PGA ODENSE MARATON			
Søndag	29		Kogt oksebryst m/peberrodsovs, karotter, kartofler og dessert
Mandag	30	40	Biksemad m/bearnaisesovs og rødbeder

Priser pr. 21/6-2018:

Lille portion: 48 kr.

Alm/stor portion: 52 kr.

XL portion: 57 kr.

Afregning sker fra d. 21. til d. 20.

Betaling d.1.

Afbestilling senest to dage før.

Tilkøb af 3 håndmadder for 21 kr.

Kontakt:

66124499/ 28262293/ 27262293

Åben hverdage til kl. 17 og i

weekender til kl. 15

Vi har alt i varmt og koldt, bestil en brochure eller gå ind på www.detgodekokken.dk

Vi tilbyder hyggelige selskabslokaler på Højmehus Kro til dit næste arrangement