

Menuplan for Montebellos café

Marts 2026

Søndag	1	Lukket
Mandag	2	Fiskefrikadeller m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m tranebær
Tirsdag	3	Forloren hare m vildtsauce, kogte kartofler Dampede grøntsager
Onsdag	4	Lukket
Torsdag	5	Vintersuppe m kartoffel-tomat -gulerod -porre Hj. Bagt brød
Fredag	6	Stegt svinekotelet m brun sauce, kogte kartofler Dampet blomkål
Lørdag	7	Lukket
Søndag	8	Lukket
Mandag	9	Vegetarisk stroganoff (champignon-gulerod-squash) Kartoffelmos, squashsalat
Tirsdag	10	Stegt kalvelever m bløde løg, brun sauce, kogte kartofler Hvidkålssalat m tranebær
Onsdag	11	Dampet søtunge m laksemousse, stegte kartofler Paprikasauce, dampede porrer
Torsdag	12	Gullasch m kartoffelmos, asier Dampede gulerødder
Fredag	13	Lasagne m blandet tomatsalat m basilikum HJ.bagt focacciabrød
Lørdag	14	Lukket
Søndag	15	Lukket
Mandag	16	Fiskefilet m kold remouladesauce, pommes frites Coleslaw
Tirsdag	17	Stegt medister m brun sauce, kogte kartofler Dampede grøntsager, syltede rødbeder
Onsdag	18	Skinkeschnitzel m citron kapers sild peberrod Kaperssauce, brasede kartofler, dampede ærter
Torsdag	19	Crement blomkålssuppe m hj.bagt brød
Fredag	20	Honningmarineret skinkesteg m flødekartofler m spinat Savojkål m appelsin
Lørdag	21	Lukket
Søndag	22	Lukket
Mandag	23	Rødbedefrikadeller m kold urtesauce, stegte kartofler Hvedekerner m edamambønner, bladselleri
Tirsdag	24	Stegt sild m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m solsikkekerner
Onsdag	25	Sammenkogt m skinkekød (porre-rød peber) kogte ris Stegte rosenkål
Torsdag	26	Stegt flæsk m persillesauce, kogte kartofler Råkost m hvidkål-gulerod
Fredag	27	Kalvefrikassé m gulerod-pastinak-porre -persille Kogte kartofler
Lørdag	28	Lukket
Søndag	29	Lukket
Mandag	30	Kødrand m stuede porrer, kogte kartofler Syltede rødbeder
Tirsdag	31	Dampet laks m hollandaisesauce, kogte kartofler Broccolisalat m tomat