

Menuplan Oktober 2026 cafe

1	To	Skinkeschnitzel, flødekartofler, ærter	Jordskokkesuppe med bacon
2	Fr	Brunkål, nakkefilet	Blommegrød
3	Lø	Oksesteg, kartofler, skysauce, broccoli	Citronfromage
4	Sø	Bøfstroganoff, kartoffelmos	Dagens dessert
5	Ma	Citronbagt fisk med hvidkål	Varm æblekage med flødeskum
6	Ti	Cottage pie	Chokolademousse
7	On	Coq au vin, kartoffelmos	Brombærgrød
8	To	Boller i karry, ris, ærter	Panna cotta med jordbær
9	Fr	Gryderet med svinekød	Græskarsuppe
10	Lø	Fylt fisk, persillesauce	Belgiske vafler, is, syltetøj
11	Sø	Argentinsk gryderet, kartofler	Irish coffee
12	Ma	Kotelet Calcutta, ris, ananas	Hyldebærsuppe med æbler
13	Ti	Butter blomkål fra cafe Nor	Tivolifromage
14	On	Rullesteg, skysauce, rødkål	Rie`s gulerodssuppe
15	To	Dagens overraskelse	Abrikostrifli

Menuplan Oktober 2026 cafe

16	Fr	Gullacsh, kartoffelmos ønsket af DC	Pære belle Helene ønsket af DC
17	Lø	Spansk gryderet	Churros med chokoladesauce
18	Sø	Pasta bolognese	Hjemmelavet is med havtorn
19	Ma	Irsk stuvning	Laks på franskbrød
20	Ti	Moussaka	Kaffefromage
21	On	Frikadeller, skysauce, kartofler	Æblegrød
22	To	Hjemmelavet forloren skildpadde	Sussie`s dessert
23	Fr	Kogt torsk, sennepssauce, ønsket af DC	Brødbudding
24	Lø	Rie`s gryde, kartofler	Blommegrød
25	Sø	Mørbrad i fad, kartofler, bønner	Lumumba
26	Ma	Ribbensteg, skysauce, kartofler, rødkål	Kærnemælkssuppe med rosiner
27	Ti	Osso buco, kartoffelmos	After Eight fromage
28	On	Hakkebøf med bløde løg ønsket af DC	Øllebrød, flødeskum
29	To	Gule ærter, flæsk, medister	Henkogt fersken med råcreme
30	Fr	Stegt kylling,kartofler,skysauce, agurkesalat	Cheesecake
31	Lø	Millionbøf, kartoffelmos, asier	Stikkelsbærgrød