

Take Away - menuplan

Januar

Uge	Dato	Menu
1	3. Januar	- Take away starter fredag
	6. Januar	Kylling med urtepanade og bygotto med grove grøntsager og kål
2	10. Januar	Phanaeng karry med kalv, ris og friske grøntsager
	13. Januar	Grøn pasta med tang, muslinger og hvidvinssauce
3	17. Januar	Klassisk lasagne bolognese med salat og mormordressing
	20. Januar	Byg selv burger: <i>Pulled pork, coleslaw, barbecue sauce</i> og <i>gerkins</i>
4	24. Januar	Ingen take away pga. nytårskur
	27. Januar	Hospitalets nytårstaffel: Skaldyrssalat med brød, indbagt kyllingebryst med urter, skysovs og pomme anna, konditorens sødt efterfølgende.
5	31. Januar	Gammeldags oksesteg med glaserede rodfrugter

Februar

Uge	Dato	Menu
5	3. Februar	Coq au vin - Braiseret kyllinge med bacon, champignon og perleløg, serveret med kartofler.
6	7. Februar	Bagt laks med pestokartofler og lun salat af blomkål, kapers og mandler
	10. Februar	Skinkechnitzel med dreng, brasede kartofler og stuede ærter
7	14. Februar	Lukket - Vinterferie
	17. Februar	Lukket - Vinterferie
8	21. Februar	Stegt flæsk med kartofler og persillesovs
	24. Februar	<i>Southern fried chicken</i> med <i>Alabama white sauce, cornbread</i> og <i>coleslaw</i>
9	28. Februar	Shish kebab af kylling med salat, salsa og hvedewrap

Marts

Uge	Dato	Menu
9	3. Marts	Britiske fishcakes - En stor karbonade af fisk og kartoffel med tartarsauce og grov råkostsalat
10	7. Marts	Hummus-paneret kylling med ristede kartofler, dip og salat
	10. Marts	Boller i karry med ris og let salat
11	14. Marts	Karē raisu - Japansk karry med kylling, kartofler og gulerødder, serveret over ris.
	17. Marts	Kalvefrikassé med kartofler og forårsgrønt
12	21. Marts	Tarteletter med høns i asparges med champignon og bacontopping
	24. Marts	Byg selv burger - Kornflakes-paneret kylling, tomatsalsa, Cremet dressing og salat, samt ristede kartofler med dip
13	28. Marts	Mørbradgryde med ris og salat
	31. Marts	Smørrebrød - 3 slags

