

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE – Oktober 2026

Uge 40 – D.1. oktober til D.4. oktober

Gule ærter m. kartofler, sprængt nakke og sennep.

Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Pølser m. sennep og ketchup og varm kartoffelsalat.

Henkogt pære m. chokoladesovs.

Lasagne og gulerodsråkost.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Chili-vanilje marineret skinkesteg, ærter og flødekartofler.

Blåbærtærte n. Creme fraiche.

Uge 41– D.5. oktober til D.11. oktober

Biksemad m. skysovs.

Risengrød m. kanelukker og smør.

Svampestroganoff, romaneskål og grøn kartoffelmos.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Sprængt kalvebryst, peberrodssovs, rosenkål og kogte kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Ret 1: Fylt rødspætte m. broccoli og ost, urtesovs, majs og kogte kartofler.

Ret 2: Farsbrød, urtesovs, majs og kogte kartofler.

Chokoladebudding m. flødeskum.

Skipperlabskovs m. purløg, smør og rugbrød.

Muldvarpeskud.

Bourgognemarineret svinekam, rødvinssovs, grøntblanding og kogte kartofler.

Skovbærgrød m. mælk.

Stegt kylling m. paprikasovs, buketgrønt og kogte kartofler.

Panna cotta m. brombærkompot.

Uge 42 – D.12. oktober til D.18. oktober

Paneret nakkekotelet, bearnaisesovs, ærter og stegte kartofler.

Champignonsuppe.

Rullesteg m. svesker, sovs, blomkålblanding og kogte kartofler.

Maizenagrød m. kanelukker og smør.

Ret 1: Hjertemillionbøf, broccoli og kartoffelmos.

Ret 2: Millionbøf, broccoli og kartoffelmos.

Jordbærgrød m. mælk.

Krebinet, sovs, ovnstegte rodfrugter og kogte kartofler.

Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Kødboller, stuvet selleri og kogte kartofler.

Spinatsuppe m. gulerødder.



Farsbrød, sovs, stegt tomat m. krydderurter og kogte kartofler.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Kotelet i fad m. løg, peberfrugt og tomat, sovs, blomkål og kogte kartofler.

Abrikostrifli.

Uge 43 – D.19. oktober til D.25. oktober

Hvidløgsmarineret svinekamfilet, sovs, kroblanding og kogte kartofler.

Pandekager m. syltetøj.

Gryderet m. cocktailpølser, ærter og kartoffelmos.

Rødgrød m. mælk.

Kogt kylling, sur-sødsovs, broccoliblanding og kogte kartofler.

Minestronesuppe.

Ret 1: Menuierestegt isingfilet, persillesovs, gulerødder og kogte kartofler.

Ret 2: Farsbrød, sovs, gulerødder og kogte kartofler.

Æbletærter m. flødeskum.

Stegt medister, stuvet hvidkål og kogte kartofler.

Tomatsupper m. fyld.

BBQ svinekam, sovs, stegte rodfrugter og kogte kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Kalvefrikasse og kogte kartofler.

Jordbærtrifli.

Uge 44 – D.26. oktober til D.31. oktober

Farseret porre, sovs, broccoliblanding og kogte kartofler.

Hønsesalat m. ananas og kuvertbrød.

Hakkebøf m. løg i sovs, bønner og kogte kartofler.

Mandelbudding m. saftsovs.

Frikadeller, stuvet blomkål, ærter og kogte kartofler.

Chokoladekage m. flødeskum.

Kødboller m. karrysovs, gulerødder og løse ris.

Ymerfromage m. kirsebærsovs.

Urtfrikadeller, stuvet champignon og persillekartofler.

Tunmoussé m. dressing og flutes.

Farsbrød m. feta/soltørret tomat, sovs, blomkål og kogte kartofler.

Kold æblesuppe m. kammerjunker.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

