MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE – November 2026

Uge 44 – D.1. november

Mørbradbøf m. løg i portvinssovs, agurkesalat og kogte kartofler.
Appelsinfromage m. flødeskum.

Uge 45– D.2. november til D.8. november

Husarsteg, sovs, stegte rodfrugter og kogte kartofler.
Hybensuppe m. tvebakker.

Ret 1: Kogt torsk, sennepssovs, gulerødder og kogte kartofler.
Ret 2: Kalkunfrikadeller, sovs, gulerødder og kogte kartofler.
Henkogt ananas m. flødeskum.

Gule ærter m. kartofler, kogt medister og sennep.
Æbleskiver m. jordbærsyltetøj.

Gulerodsterrine, champignonsovs, ratatouille m. krydderurter og kogte kartofler.
Karrysuppe m. kylling.

Farsbrød m. feta/soltørret tomat, sovs, majs og kogte kartofler.
Risengrød m. kanelsukker og smør.

Paneret nakkekotelet, sovs, gulerodsråkost og kogte kartofler.
Aspargessuppe.

Bøf bourguignon, bønner og kartoffelmos.
Tiramisu.

Uge 46 – D.9. november til D.15. november

Ret 1: Dampet laks, hollandaisesovs, karotter og kogte kartofler.
Ret 2: Frikadeller, sovs, karotter og kogte kartofler.
Ost m. kiks og frugtsalat.

Stegt and m. æbler og svesker, sovs, rødkål, brune og kogte kartofler.
Gammeldags æblekage m. flødeskum.

Brunkål m. sprængt nakke, sennep og kogte kartofler.
Gulerodskage m. flødeostecreme.

Farsskinke, sovs, ratatouille, og kogte kartofler.
Henkogt pærer m. chokoladesovs.

Brændende kærlighed m, kartoffelmos.
Tomatsuppe m. fyld.

Gryderet m. karry, ærter og løse ris.
Blåbærgrød m. mælk.

Rullesteg m. persille, sovs, rødkål og kogte kartofler.
Honningroulade m. abrikossovs.

Uge 47 – D.16. november til D.22. november

Ret 1: Stegt lever m. bløde løg i sovs, bønner og kogte kartofler.
Ret 2: Hakkebøf m. bløde løg i sovs, bønner og kogte kartofler.
Ris alá mande m. skovbærsovs.

Æbleflæsk m. bacon og rugbrød.
Maizenagrød m. kanelsukker og smør.

Græske frikadeller, tomatsovs m. fyld, blomkålsblanding og kogte kartofler.
Kartoffelsuppe m. porre.

Ret 1: Sejkrebinet, urtesovs, gulerødder og kogte kartofler.
Ret 2: Farsbrød, sovs, gulerødder og kogte kartofler.
Rødgrød m. mælk.

Dansk gryderet m. øl og svesker og kartoffelmos.
Henkogt fersken m. flødeskum.

Kogt kalv, peberrodssovs, rosenkål og kogte kartofler.
Klar suppe m. boller og urter.

Sprængt kam, stuvet grønlangkål, kroblanding og kogte kartofler.
Hindbærfromage m. flødeskum

Uge 48 – D.23. november til D.29. november

Kødboller, stuvet selleri og gulerødder og kogte kartofler.
Sveskegrød m. mælk.

Ret 1: Stegt fiskefilet, limesovs, broccoli og kogte kartofler.
Ret 2: Farseret porre, sovs, broccoli og kogte kartofler.
Risengrød m. kanelsukker og smør.

Sylte m. sennep og stuvet kartofler.
Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Forloren hare, vildtsovs, rødkål og kogte kartofler.
Fløderand m. kirsebærsovs.

Urtefrikadeller, champignonsovs, majs og persillekartofler.
Tunmoussé m. dressing og flutes.

Kogt kylling, sur-sødsovs, broccoliblanding og kogte kartofler.
Stikkelsbærgrød m. mælk.

Honningmarineret skinkesteg, ærter og flødekartofler.
Jordbærtrifli.

Uge 49 – D.30. november

Hvidkålssuppe m. kartofler, sprængt nakker og sennep.
Pandekager m. æble-kanel og flødeskum.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺
Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

