Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune – December 2026

Uge 49 – D.1. december til D.6. december

Ret 1: Blodpølse, smør, æblekompot, farin og rugbrød.
Ret 2: Enebærgryde m. kartoffelmos.
Aspargessuppe.

Sprængt skank i æblecider, skysovs, kroblanding og grøn kartoffelmos.
Blåbærgrød m. mælk.

Ret 1: Fiskefrikadeller, urtesovs, karotter og kogte kartofler.
Ret 2: Krebinet, urtesovs, karotter og kogte kartofler.
Henkogt ananas m. flødeskum.

Stegt kåldolmer, skysovs, bønner, sylte tyttebær og kogte kartofler.
Kærnemælkssuppe m. rosiner.

Tarteletter m. hønsefyld, ærter og kogte kartofler.
Gulerodssuppe m. flødeost.

Stegt svinekam, julekrydret rødvinssovs, majsmix og kogte kartofler.
Frugttærte m. creme fraiche.

Uge 50– D.7. december til D.13. december

Gule ærter m. kogte kartofler, sprængt medister og sennep.
Pandekager m. syltetøj.

Forloren and, skysovs, rødkål og kogte kartofler.
Blommegrød m. mælk.

Sprængt kalvebryst, sur-sødsovs, bønner og kogte kartofler.
Klar suppe m. boller og urter.

Stegt kylling, skysovs, stegte rodfrugter og kogte kartofler.
Chokoladebudding m. flødeskum.

Farseret porre, skysovs, broccoliblanding og kogte kartofler.
Solbærmousse m. flødeskum.

Kold sylte m. sennep, stuvet kartofler og rugbrød.
Hyldebærsuppe m. æbler og tvebakker.

Stegt nakke m. krydderurter, skysovs, romanescoblanding og stegte kartofler.
Abrikostrifli.

Uge 51 – D.14. december til D.20. december

Grønkålssuppe m. kogte kartofler, sprængt kam og sennep.
Æbleskiver m. solbærsyltetøj.

Ret 1: Finker m. rugrøde og kogte kartofler.
Ret 2: Millionbøf og kartoffelmos.
Henkogt pære m. flødeskum.

Frikadeller, skysovs, rødkål og kogte kartofler.

Skovbærgrød m. mælk.

Kødboller m. karrysovs, broccoli og løse ris
Yoghurtdessert m. kirsebær.

Brunkål m. sprængt nakke, sennep og kogte kartofler.
Jordskokkesuppe m. rød peber.

Farsskinke, ratatouille og flødekartofler.
Laksepaté m. dressing og kuvertbrød.

Kotelet i fad m. løg, peberfrugt tomat og champignon i sovs, majs og løse ris.
Hindbærroulade m. flødeskum.

Uge 52 – D.21. december til D.27. december

Kold skinke m. stuvet grønlangkål, sennep og kogte kartofler.
Pandekager n. æble og kanel.

Dansk gryderet m. øl og svesker, ærter og kartoffelmos.
Hybensuppe m. tvebakker.

Hakkebøf m. bløde løg, bearnaisesovs, broccoli og kogte kartofler.
Rødgrød m. mælk.

Stegt and m. æbler og svesker, skysovs, rødkål, brune og kogte kartofler.
Ris a lá mande m. kirsebærsovs.

Julefrokost m. kolde og lune retter m. brød og smør.
Ost m. kiks og frugtsalat

Mørbradbøf m. bløde løg, champignonsovs, franske ærter og kogte kartofler.
Panna cotta m. brombærkompot.

Sprængt kalkun, stuvet spinat, karotter og kogte kartofler.
Honningroulade m. abrikossovs.

Uge 53 – D.28. december til D.31. december

Ret 1: Kogt torsk, sennepssovs, kroblanding og kogte kartofler.
Ret 2: Farseret porre, sovs, kroblanding og kogte kartofler.
Tomatsuppe m. fyld.

Krebinet, stuvet ærter og gulerødder og kogte kartofler.
Sveskegrød m. mælk.

Stegt medister, skysovs, rødkål og kogte kartofler.
Henkogt fersken m. makronskum.

Kalvesteg, rødvinssovs, bønner, gulerødder m. persillesmør og kartoffelgratin.
Valnøddetærte m. hindbærmousse.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺
Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

