

Cafe Rosenlund april 2024

Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56 -	Biret kr. 16,-
1	mandag	LUKKET	LUKKET
2	tirsdag	Hamburgerryg med kartofler og stuvet spinat	I med marengs
3	onsdag	Millionbøf med kartoffelmos og blandet grønt	Abrikosgrød med mælk
4	torsdag	Vegetarisk chicken curry med ris og blandet grønt	jordbærfromege
5	fredag	Fiskefilet med kartofler, ærter og kold remouladesauce	Tomatsuppe med flute
6	lørdag	LUKKET	LUKKET
7	søndag	LUKKET	LUKKET
8	mandag	Ribbensteg med kartofler, rødkål og skysauce	Pandekage med marmelade
9	tirsdag	Svensk pølseret med broccoli	Jordskoksuppe med flute
10	onsdag	Tarteletter med høns i asparges og persilledrys	abrikostriffli
11	torsdag	Dahl med nannbrød	Croissant med hønsesalat
12	fredag	Stegt laks med kartofler, ærter og hollandaisesauce	Kold æblesuppe med flødeskum
13	lørdag	LUKKET	LUKKET
14	søndag	LUKKET	LUKKET
15	mandag	Brændende kærlighed med mos og rødbede	Rødgrød med fløde
16	tirsdag	Stegt medister med kartofler, rødkål og brun sauce	Aspargessuppe med flute
17	onsdag	Stegt flæsk med kartofler, gulerod og persillesauce	Pandekage med is
18	torsdag	Grøntsagslasagne med cole slaw	ananasfromege
19	fredag	Fiskefrikadeller med kartofler, ærter/majs og persillesauce	Blommegrød med fløde
20	lørdag	LUKKET	LUKKET

Kun for pensionister i Gladsaxe Kommune.
Køkkenet forbeholder sig ret til at ændre i menuplanen.





Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56 -	Biret kr. 16,-
21	søndag	LUKKET	LUKKET
22	mandag	Farseret porre med kartofler, stegte gulerødder og brun sauce	Syltet pære med makronflødeskum
23	tirsdag	Bøf med løg, kartofler, rødbede og løgsauce	Kold jordbærsuppe med flødeskum
24	onsdag	Boller i karry med ris og blandet grøntsager	Bagte ananas med vaniljeskum
25	torsdag	Løgtærte med grøn salat og creme fraichedressing	citronfromage
26	fredag	Bagt fisk med kartofler, buketsymfoni og sennepssauce	Bondepige med slør
27	lørdag	LUKKET	LUKKET
28	søndag	LUKKET	LUKKET
29	mandag	Glaseret skinke med kartofler, buketsymfoni og aspargessauce	Frugtsalat med råcreme
30	tirsdag	Chili con carne med crème fraiche	Syltet abrikos med makronflødeskum

Velbekomme

