



Egegården menuplan – Marts 2024

GLADSAXE

Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56,-	Biret kr. 16,-	Frokostret kr. 29,-
	Uge 9			
1	Fredag	Karrygryde med søde kartofler og kikærter hertil bulgur	Citron/Passions cheesecake	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
	Uge 10			
4	Mandag	Dampet fisk på grøntsagsbund serveret med hollandaisesovs og kartofler	Aspargessuppe	Svensk pølseret med purløg
5	Tirsdag	Frikadeller serveret med italienske flødekartofler	Henkogt ananas med råcreme	Tarteletter med hønestuvning
6	Onsdag	Blomkålsgratin serveret med persillesmør og kold skinke	solbærgrød med kaffefløde	Tærte med laks og spinat, blandet salat
7	Torsdag	Koteletter i fad med tomatsauce serveret med løse ris og blandet salat	Chokoladeis med vafler	Pandekager med linser, æbler og råkost
8	Fredag	Kødsovs serveret med pasta skruer og blandet salat	Frugtsalat med kiks	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
	Uge 11			
11	Mandag	Gule ærter serveret med sprængt nakke, sennep, rødbeder og rugbrød	Pandekager med syltetøj og sukker	Tortilla m. krydret kikærter og blandet salat
12	Tirsdag	Fiskefrikadeller serveret med tomatsovs, citron, årstidens grøntsager og kartofler	Brombærsuppe med kammerjunker	Broccoli frikadeller med bagte rodfrugter og avocadodip
13	Onsdag	Farsbrød med svampe serveret med skysovs, årstidens grøntsager og kartofler	Æblekage med ribsgele og flødeskum	Samosa med blandet salat
14	Torsdag	Cafeen er lukket		
15	Fredag	Krebinetter serveret med stuvet hvidkål og kartofler	Røget laks med slikasparges, dild, tomat og flutes	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
	Uge 12			
18	Mandag	Kødboller i karrysovs serveret med løse ris og årstidens grøntsager	Rabarbersuppe med tvebakker	Burgerbolle m. pulled kalkun og coleslaw
19	Tirsdag	Stegt flæsk serveret med persillesovs, årstidens grøntsager og kartofler	Broccolisuppe	Tikka Masala med korianderdressing, agurkesalat og naanbrød
20	Onsdag	Gullasch serveret med asier og kartoffelmos	Tunmousse med citron, dild og flutes	Pizza med blandet salat
21	Torsdag	Tofu frikadeller serveret med champignonsovs, årstidens grøntsager og kartofler	Ymerfromage med brombærsovs	Bagt kartoffel med skinke og bacon, blandet salat
22	Fredag	Kogt torsk serveret med sennepssovs, årstidens grøntsager og kartofler	Hindbærgrød med kaffefløde	Ugens kreative frokostret – Stop madspild



Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56,-	Biret kr. 16,-	Frokostret kr. 29,-
	Uge 13			
25	Mandag	Frikadeller serveret med skysovs, rødkål og kartofler	Solbærdessert med chokolade	Croissant med hønsesalat
26	Tirsdag	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysovs og kartofler	Tomatsuppe med nudler	Chilitærte med blandet salat
27	Onsdag	Gryderet med cocktailpølser serveret med drueagurk og kartoffelmos	Skovbærgrød med kaffefløde	Tortilla med kylling, bønner og guacamole, blandet salat
28	Skærtorsdag	Cafeen har lukket		
29	Langfredag	Cafeen har lukket		

Åbningstider:

Mandag – fredag

11.00 - 13.00 **Salg af varm mad stopper kl. 12.45**

Venlig hilsen
Økonoma
Dorthe Dybro

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