

Menuplan for Montebellos café

Oktober 2021

Fredag	1	Kogt skinke m stuvet spinat, kogte kartofler Sennep	
Lørdag	2	Lukket	
Søndag	3	Lukket	
Mandag	4	Kåldolmer m brun sauce, kogte kartofler Efterårs cole-slaw (hvidkål-rødkål-gulerod)	
Tirsdag	5	Paneret mørk sej m stegte rod frugter, persillesauce Kogte kartofler	
Onsdag	6	Kalvesteg m brun sauce, kogte kartofler Ovnbagte gulerødder-løg-timian	Panna cotta
Torsdag	7	Cremet rodfrugtesuppe m ristet bacon, persille Hjemmebagt kuvertbrød	
Fredag	8	Enebærgryde m skinkekød, bagt kartoffelmos Broccolisalat m solsikkekerner-tranebær	
Lørdag	9	Lukket	
Søndag	10	Lukket	
Mandag	11	Hjerter i flødesauce m kartoffelmos, ribsgele Rødbedesalat m brombær-feta	
Tirsdag	12	OKTOBERFEST, se brochure for oktoberfest	
Onsdag	13	OKTOBERFEST, se brochure for oktoberfest	
Torsdag	14	Stegt rødspættefilet m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m solsikkekerner	
Fredag	15	Stegt kylling m brun sauce, kogte kartofler, agurkesalat Blandet salat m æbler	
Lørdag	16	Lukket	
Søndag	17	Lukket	
Mandag	18	Forloren hare m vildtsauce, kogte kartofler, ribsgele Dampede grøntsager	
Tirsdag	19	Stegt torsk m sennepssauce, kogte kartofler Rødbedesalat m peberrod	
Onsdag	20	Gule ærter m kogt røget flæsk, sennep, rugbrød Syltede rødbeder	
Torsdag	21	Stegt flæsk m persillesauce, kogte kartofler Hvidkål-gulerodssalat	
Fredag	22	Skipperlabsskovs m purløg-smør-rugbrød Syltede rødbeder	
Lørdag	23	Lukket	
Søndag	24	Lukket	
Mandag	25	Fiskefrikadeller m kold remouladesauce, kogte kartofler Æblekogte gulerødder	
Tirsdag	26	Kartoffellasagne m spinat Spinatsalat m ristede svampe	
Onsdag	27	Lammekebab m ristede kartofler Rødbedetatziki	
Torsdag	28	Brændende kærlighed m syltede rødbeder Rødbedesalat m pærer	
Fredag	29	Ribbensteg m brun sauce, kogte kartofler, rødkål Spidskål æbler hakkede mandler	
Lørdag	30	Lukket	
Søndag	31	Lukket	