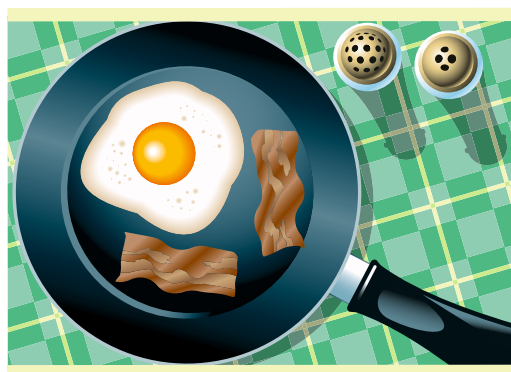


Dato		Dagens middagsmenu		Dagens vegetarmenu
søndag	1.	Rullesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Appelsinfromage	Stegt tofu i krydret svampe/flødesauce
Mandag	2.	Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler	Henkogt fersken med creme	Grøntsagsfrikadeller med stuvet spidskål og kartofler
Tirsdag	3.	Selleribøf med bløde løg, skysauce og kartofler	Tunmousse med smørristet toast	Selleribøf med bløde løg, skysauce og kartofler
Onsdag	4.	Guleærter med sprængt nakke, sennep og rødbeder	Sveskegrød med fløde	Dahl med blomkål, gule linser og tomat
Torsdag	5.	Skinkegryde med cocktailpølser, bacon, champignon og mos	Frisk frugtsalat med creme	Vegansk gryderet med kartoffelmos
Fredag	6.	Boller i karry med ris og broccoli	Hindbærgrød med fløde	Veganske kødboller i karry med ris og broccoli
Lørdag	7.	Moussaka med salat	Is med vafler	Vegetarisk moussaka med salat
Søndag	8.	Laks med hollandaise, kartofler og bønner	Tiramisu	Veganske dumplings på bund af grøntsager
Mandag	9.	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder og kartofler	Jordbærgrød med fløde	Grøntsagsbøf med stuede ærter og gulerødder
Tirsdag	10.	Stegt kalvelever med bløde løg, skysauce, kartofler og asier	Vaniljebudding med saftsacue	Falafel med tzatziki og rissalat
Onsdag	11.	Æggekage med bacon og ristede grøntsager	Rejecocktail med brød	Æggekage med ristede grøntsager
Torsdag	12.	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, drueagurker og ribsgele	Frisk frugt	Vegetarisk farsbrød med sauce, kartofler og surt
Fredag	13.	Grøntsagslasagne med tzatziki	Æblegrød med fløde	Grøntsagslasagne med tzatziki



Dato		Aftensmad på Betaniahjemmet februar 2026		
Søndag	1.	Roastbeef med peberrodssalat	Kamsteg med agurkesalat og rødkål	Bornholmersalat
Mandag	2.	Medister i fad med kartofler og grøntsager og chokolademousse		
Tirsdag	3.	Rullesteg med rødkål og agurksalat	Skinkesalat	Spegepølse med løg og peberfrugt
Onsdag	4.	Suppe med nybagt brød og Croissant med hønsesalat og bacondrys		
Torsdag	5.	Aftencafe: Forårsruller, Asiastiske kødboller på spyd, stegte ris med grøntsager, sursød sauce og Rådhuspandekager		
Fredag	6.	Leverpostej, bacon og rødbeder	Kryddersild med løg	Skinke med røræg
Lørdag	7.	Fiskefilet med remoulade og citron	Æggesalat	Kartoffelporresuppe med brød
Søndag	8.	Pate med drueagurker	Flæskesteg med agurkesalat og rødkål	Æg med mayonaise og kaviar
Mandag	9.	Rullepølse med sky og løg	Makrel i tomat med mayonnaise	Kalkunbryst m. karse og peberrodssalat
Tirsdag	10.	Fyldte peberfrugter med salat og fløderand med frugtsalat		
Onsdag	11.	Frikadelle med kartoffelsalat	Kødpølse med remoulade og agurk	Svampesuppe med brød
Torsdag	12.	Aftencafe: Kylling i fad med kartofler og grøntsager og Brownie med vaniljeis		
Fredag	13.	Tartelet med skinke/ærter/gulerødder	Tunsalat på franskbrød	Småkager



Dato		Dagens middagsmenu		Dagens vegetarmenu
Lørdag	14.	Nakkekotelet i fad med kartofler	Henkogt frugtsalat med creme	Tofu i fad med kartofler
Søndag	15.	Langtidsstegte andelår, skyaucе, rødkål og brunede kartofler	Bagt æblekage med flødeskum	Selleri bagt som and, sauce, rødkål og brunede kart.
Mandag	16.	Grøntsagsfrikadeller med tomatsauce, kartofler og	Skovbærgrød med fløde	Grøntsagsfrikadeller med tomatsauce og salat
Tirsdag	17.	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Spinatvafler med flødeost og røget laks	Grøntsagsgryde med kartoffelmos
Onsdag	18.	Farsbrød med stuede porrer, kartofler og surt	Skovbærtrili	Vegetarisk farsbrød med sauce, kartofler og surt
Torsdag	19.	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og asier	Henkogt pærer med chokoladesauce	Vegetarisk bøffer med bløde løg, kartofler og asier
Fredag	20.	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og citron	Frisk frugt	Fredsfisk m. persillesauce, kartofler og citron
Lørdag	21.	Chili sin carne med ris og cremefraiche	Jordbær/Rabarbergrød med fløde	Chili sin carne med ris og cremefraiche
Søndag	22.	Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Hjemmetlavet islagkage	Fyldte squash med dressing
Mandag	23.	Rosmaringryde (Gris) med grøntsager og grov mos	Chokoladebudding	Fredsfisk m. persillesauce, kartofler og citron
Tirsdag	24.	Brunch i spisestuen - Middagsmad på etagerne Pariserbøf og Abrikosgrød med fløde		Vegansk pariserbøf
Onsdag	25.	Kikærtgryde med ris	Fiskeanretning med brød	Kikærtgryde med ris
Torsdag	26.	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Muldvarpeskud	Vegetarisk biksemad med spejlæg og rødbeder
Fredag	27.	Irsk stuvning med rødbeder	Syltede grønne figner med creme	Kålgryde med rødbeder
Lørdag	28.	Medisterpølse med brunede kartofler og stuvet grønkål	Gammeldags æblekage	Vegetarpølse, brunede kartofler og stuvet grønkål



Dato		Aftensmad på Betaniahjemmet februar 2026		
Lørdag	14.	Æg med karry-mayonaise og bacon	Spegepølse med løg og agurk	Croissant med hønsesalat
Søndag	15.	Forloren hare med tyttebærskum	Dyrelægens natmad	Frugtsalat med kiks
Mandag	16.	Gratinerede pandekager med oksekødsfyld og Passionsfrugtmouse		
Tirsdag	17.	Karrysild og æg	Farseret kylling med broccolisalat	Hamburgerryg med italiensk salat
Onsdag	18.	Hønseskødssuppe med urter og kød/melboller og brød - chokolademousse		
Torsdag	19.	Aftencafe: Stjernes kud og Rabarbertrifli med mascarponecreme		
Fredag	20.	Skinke med røræg og purløg	Fiskefrikadelle med remoulade og citron	Pate med drueagurker
Lørdag	21.	Kalkunbryst med tomatsalsa	Pølsesalat	Aspargessuppe med kødboller og brød
Søndag	22.	Æg med mayonaise og rejer	Roastbeef m mandarin og peberrodssalat	Osteanretning med frugt og kiks
Mandag	23.	Tarteletter med høns i asparges og Franskbrød med røget laks med dressing og asparges		
Tirsdag	24.	Pastafad med grøntsager, kødboller og tomatsauce og Citrondessert		
Onsdag	25.	Oksebryst med pickles og peberrod	Frikadelle med rødkål og agurkesalat	Fiskefilet med remoulade og citron
Torsdag	26.	Aftencafe: Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og asier og appelsinfromage		
Fredag	27.	Risengrød med smør, kanelsukker og saftevand og pandekager med syltetøj og sukker		
Lørdag	28.	Skinkesalat	Rullepølse med sky og løg	Æg med mayonnaise og karse

