Menuplan for Montebellos café

November 2026

Søndag	1	***Lukket***
Mandag	2	Hjerter i flødesauce m kartoffelmos, syltede agurker Rødbedesalat m æbler
Tirsdag	3	Forloren hare m vildtsauce, kogte kartofler Dampede grøntsager, syltede rødbeder
Onsdag	4	Mørbradgryde m cocktailpølser-bacon-champignon, kogte kartofler Marineret spidskål
Torsdag	5	Pastinaksuppe m ristet bacon, foccaciabrød
Fredag	6	Stegt sild m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m tranebær
Lørdag	7	***Lukket***
Søndag	8	***Lukket***
Mandag	9	Grøntsagsbiksemad m spejlæg, syltede rødbeder
Tirsdag	10	Mortens aften: Andesteg m brun sauce, kogte kartofler Rødkål, rødkålssalat m appelsin
Onsdag	11	Dampet torsk m sennepssauce, kogte kartofler Rødbedesalat m peberod
Torsdag	12	Stegt medister m brun sauce, kogte kartofler Dampede grøntsager, syltede græskar
Fredag	13	Krebinetter m stuvede grøn ærter m persille, kogte kartofler
Lørdag	14	***Lukket***
Søndag	15	***Lukket***
Mandag	16	Brunkål m kogt røget flæsk, sennep, syltede rødbeder Rugbrød
Tirsdag	17	Fiskefrikadeller m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m solsikkekerner
Onsdag	18	Grønkålssuppe m gulerødder-kødboller Hj.bagt flutes
Torsdag	19	Boller i selleri m porre, kogte ris Grønkålssalat m bagt selleri
Fredag	20	Stroganoff m rodfrugtmost, syltede agurker Hjertesalat m soltørrede tomater
Lørdag	21	***Lukket***
Søndag	22	***Lukket***
Mandag	23	Stegt laks m hollandaise sauce, kogte kartofler Broccolisalat m cherrytomater
Tirsdag	24	Stegt flæsk m persillesauce, kogte kartofler Efterårs coleslaw
Onsdag	25	Vegetar gryderet m blomkål-kikærter Spidskålsalat m edamamebønner
Torsdag	26	Stegt kylling m brun sauce, kogte kartofler, agurkesalat Rosenkålssalat m æbler
Fredag	27	Mørbradbøf m bløde løg, cremet champignonsauce, kogte kartofler Stegt rosenkål
Lørdag	28	***Lukket***
Søndag	29	***Lukket***
Mandag	30	Brændende kærlighed m syltede rødbeder Grønkålssalat m bagte rødbeder