

Lions Park Søllerød
Seniorcenter
Menukort
Januar 2022



Nytårsdag – Traditionen tro på Lions Park Søllerød

- Lør 1.* Hovedret: Forloren skildpadde med Sherry fino, øko æg, & hjemmebagt flutes*
Dessert: Pandekager med jordbærsyltetøj
- Søn 2.* Forret: Røget laks med ægge stand, dild, salat og brød
Hovedret: Skinkeschnitzel med tomatsauce, brasede kartofler og søde ærter*
- Man 3.* Hovedret: Slagter medister med brun sauce, kartofler, surt og grønsager*
Dessert: Henkogt pære med makroner og fløde
- Tir 4.* Forret: Grønkålssuppe med kartofler og hjemmebagt brød
Hovedret: Fiskefrikadeller med rørt remoulade, kartofler og årstidens grønt
- Ons 5.* Hovedret: Kalve boller i selleri med persille og hjemmebagt brød
Dessert: Kærnemælksfromage med frugt sauce
- Tor 6.* Forret: Vegetarisk minestrone suppe med hjemmebagt rosmarinbrød
Hovedret: Kogt spidsbryst med peberrods sauce, kartofler og rosenkål
- Fre 7.* Hovedret: Vildtfrikadeller m. skysauce, kartofler og glaserede jordkokker & gulerødder
Dessert: Blåbærmousse med vanilje
- Lør 8.* Forret: Laksesalat med sauce verte og hjemmebagt flute
Hovedret: Unghanebryst med timian, bagte rødder, kartofler og svampesauce
- Søn 9.* Hovedret: Boeuf al mode, (rødvinsmarineret okse), gulerødder, perleløg og mos
Dessert: Frisk Lime fromage
- Man 10.* Forret: Bortsch rødbedesuppe med let pisket flødeskum
Hovedret: Finker på b.l.a. Kalve lever med rødbeder, sirup og rugbrød
- Tir 11.* Hovedret: Kogt torsk fisk i mild sennepssauce med gulerødder og kartofler
Dessert: Svesketrifli med vaniljecreme
- Ons 12.* Forret: Kartoffel-porre suppe med groft brød
Hovedret: Brunkål med flæsk, nakke, sennep og hjemmesyltede rødbeder*



- Tor 13.* Hovedret: Lasagne på dansk oksekød med rosmarin, parmesan og grønne salater
Dessert: Chokoladecake med kokos og glasur
- Fre 14.* Forret: Grønsagsforårsruller med soja og salat
Hovedret: Mørbrad med spicy kokoskål, svampe og råkost*
- Lør 15.* Hovedret: Rødvins braiseret svinenakke med vinter grønt, sauce og kartofler*
Dessert: Brombær smuldre kage med cremefraiche
- Søn 16.* Forret: Jordkokkesuppe med ristet champignon og hjemmebagt brød
Hovedret: Kalvecuvette med svampesauce, bønner og røsti kartofler
- Man 17.* Hovedret: Boller i mild indisk karry med æbler, løg, persille og basmatiris*
Dessert: Yoghurtdessert med brombær
- Tir 18.* Forret: Grønsagstærte med sprøde salater
Hovedret: Stegt fiskefilet m. persillesauce, dampede porre og kartofler
- 
- Ons 19.* Hovedret: Gule ærter med magert flæsk og medister, sennep og syltede rødbeder*
Dessert: Abrikosgrød med mælk, fløde og strø sukker
- Tor 20.* Forret: Linsesuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Hakkebøf med agurkesalat, skysauce, søde majs og kartofler
- Fre 21.* Hovedret: Dansk gris stegt som vildt med kartofler og bønner*
Dessert: Panna cotta med hindbær flødeskum
- Lør 22.* Forret: Klar Hønsesuppe med urter og kuvertbrød
Hovedret: Flækesteg med skysauce, kartofler og rødkålssalt med selleri og mango*
- Søn 23.* Hovedret: Kalve-Frikadeller med stuvet kål, hjemme syltede rødbeder og kartofler
Dessert: Italiensk Tiramisu
- Man 24.* Forret: Selleri suppe med grovbrød
Hovedret: Biksemad med spejlæg og rødbeder

Tir 25. Hovedret: Varmrøget laks med porre,
citrus sauce og stegte kartofler
Dessert: Syltet-frugt med chokoladesauce



Ons 26. Forret: Cremet tomatsuppe med godt brød
Hovedret: Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep og surt*

Tor 27. Hovedret: Thai karrygryde med kylling, kål ris og stærk chutney
Dessert: Osteanretning med kiks, frugt og grønt

Fre 28. Hovedret: Stjernes kud a la Lions Park Søllerød
Dessert: Is med vafler



Lør 29. Forret: Aspargessuppe med hjemmebagt flute
Hovedret: Roastbeef med pebersauce, ovn kartofler, bagte pastinakker og grøn salat

Søn 30. Hovedret: Ungarsk gullasch med røget paprika, urtemos og surt
Dessert: Fromage med passionsfrugt

Man 31. Hovedret: Kalve-Krebinetter med bearnaise, kartofler og fine ærter
Dessert: Æblekage med let pisket fløde

Der tages forbehold for ændringer i menuen.
*Retten indeholder svinekød

Godt nytår

Venlig hilsen Køkkenteamet