

Lions Park Søllerød
Seniorcenter
Menukort
November 2023



November 2023

- Ons 1.* Hovedret: Oksekødsboller i kraftig tomatsauce med pasta og bagte persillerødder
Dessert: Henkogt fersken med hvidchokoladecreme
- Tor 2.* Forret: Aspargessuppe med græskarkernebrød
Hovedret: Moussaka med auberginer, rodfrugter og grønne salater
- Fre 3.* Hovedret: Kyllingeunderlår med blomkålssalat, ris og karrysauce
Dessert: Is med chokoladesauce
- Lør 4.* Forret: Cremet Jordskokkesuppe med ristet svampe, brød og trøffelolie
Hovedret: Simregryde med gris, cocktailpølser, flødetomat, kartoffelmos og surt*
- Søn 5.* Hovedret: Lam, flødekartofler, salat af abrikoser, mandler, couscous og mynte
Dessert: Mørk Chokolade mousse
- Man 6.* Forret: Fransk løgsuppe med ostebrød
Hovedret: Pasta bolognese med champignon, selleri og revet ost
- Tir 7.* **Fiskedag / Ønskemenu**
Hovedret: Bagt laks med vinterrødder, hollandaisesauce og små kartofler
Dessert: Citronfromage med flødeskum
- Ons 8.* Forret: Hønssekødsuppe med urter og brød
Hovedret: Boller i mild karry med bagte rødbeder, kartofler og chutney*
- Tor 9.* Forret: Rosenkålssuppe med sprødt bacondryss og brød
Hovedret: Chili con carne med ris og spicy salsa
- Fre 10.* **Mortensaften Husk tilmelding**
Hovedret: And, danske æbler, rødkål, andesauce og brunede kartofler
Dessert: Gammeldags æblekage med æblerasp og flødeskum
- Lør 11.* Hovedret: Dansk bøf med bløde løg, stuvet hvidkål, kartofler og pandesauce
Dessert: Abrikos-trifli med makroner i portvin
- Søn 12.* Forret: Tartelet med skovsvampe og syrlige æbler
Hovedret: Boeuf sauté Stroganoff med vinterkål, asier, persille og kartoffelmos



Man 13. Hovedret: Nakkefilet med sauteret grønkål, kartofler og peberrodssauce*
Dessert: Alliance frugtgrød med fløde, mælk og strøsuksker



Fiskedag

Tir 14. Forret: Kokosmælk-suppe med thai karry, urter og grovbrød
Hovedret: Torskefisk med æbler, pastinakker, basmati ris og tomatssauce

Ons 15. Hovedret: Slagter medister med rødkål, pandesauce, råkost og danske kartofler*
Dessert: Gammeldags hyldebærsuppe med æbler

Tor 16. Forret: Tomatiseret linsesuppe med nødder og brød
Hovedret: Karbonader med rosenkål, drueagurker, skysauce og brasede kartofler*

Fre 17. Hovedret: Orangemareret kalkun med spinat sauté, ris og paprikasauce
Dessert: Romfromage med flødeskum

Lør 18. Forret: Sylte med cornichoner, salat, sennep og smørristet rugbrød
Hovedret: Unghanebryst med bagte rodfrugter, skysauce og á la creme kartofler

Søn 19. Hovedret: Flæsketeg med rødkål, brun sauce, og hvide kartofler*
Dessert: Æbleskiver med solbærsyltetøj og flormelis

Man 20. Forret: Salat med Cherry tomater, peberfrugt, mozzarella og brød
Hovedret: Skipperlabskovs på kalvekød med rødbeder, persille og ærter



Fiskedag

Tir 21. Hovedret: Kulmule filet med broccoli, kartofler og citron cremesauce
Dessert: Blåbærmousse med vanilje

Ons 22. Forret: Pastasalat med broccoli, ærter, cremefraiche dressing og grovbrød
Hovedret: Kalkunschnitzel med ærter, citroner, ovnkartofler og brunsauce

Tor 23. Hovedret: Glaseret skinke med sennep, grønlangkål og brunede kartofler*
Dessert: Risengrød med kanelsukker og øko smørklat

Grønt-menu

Fre 24. Forret: Grønsagstærte med beder, porre og radicchiosalat
Hovedret: Plantebaseret millionbøf med urtemos og syltede rødbeder

Ønskemenu

- Lør 25.* Hovedret: Bankekød med laurbærblade, glaserede gulerødder og kartoffelmos
Dessert: Pandekager med is og syltetøj
- Søn 26.* Forret: Græskar- Hokkaidosuppe med ristede kerner og godt brød
Hovedret: Kalvesteg med svampesauce, porre og små kartofler
- Man 27.* Hovedret: Forloren hare, vildtsauce, langtidsbagt selleri, kartofler og hvidkålssalat*
Dessert: Kakaokage med hindbærglasur
- Tir 28.* Hovedret: Fiske-cakes med remoulade, kartofler, citron og kålsalat
Dessert: Frugtsalat med vanilje råcreme
- Ons 29.* Forret: Hønsesalat med ananas og mild karry på smørristet toastbrød
Hovedret: Frikadeller med blomkål, agurkesalat, pandesauce og kartofler*
- Tor 30.* Hovedret: Krondyrs-ragout med pasta, parmesan og persille
Dessert: Skovbær-frugtgrød med sødmælk



Husk at meddele køkkenet, hvis I forventer gæster til middagen.
Dette skal gøres 2 dage i forvejen, så vi kan fortage ekstra indkøb og forberede os.
Dvs. senest torsdag inden kl. 12.00, hvis man ønsker gæstemiddag i weekenden.

God appetit
Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød
Ret til ændringer i menuen forbeholdes