

Lions Park Søllerød Seniorcenter



Menu December 2025



December 2025

Man 1. Hovedret: Kikærtepande med kartofler, karry, tomater og auberginer
Dessert: Syltet vinterpære med vaniljecreme



Tir 2. **Fiskedag**
Forret: Cremet aspargessuppe med groft brød
Hovedret: Torskefisk med kartoffel-blomkålsmos, bønner og brunet smør

Ons 3. Hovedret: Gule ærter på nakkefilet med medister, rødbeder, sennep og rugbrød*
Dessert: Ymerdessert med ristet kokosmel og bærsirup

Tor 4. **Julefrokost**
Lions Park Søllerød Julefrokost – se opslag og husk tilmelding

Fre 5. Hovedret: Lasagne med svampe, grønne linser og mozzarella
Dessert: Frugtgrød med mælk og fløde

Lør 6. Forret: Andepate med portvin, balsamico syltede rødløg og brød
Hovedret: Kalkungullasch med røget paprika, rodfrugter og kartofler

Søn 7. **2. søndag i advent**
Hovedret: Bankekød med luftig kartoffelmos, ærter og surt
Dessert: Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum

Man 8. Forret: Tærte med kartofler, rosmarin, bacon og feta samt lille salat
Hovedret: Hjertemillionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder



Tir 9. **Fiskedag**
Hovedret: Fiskesuppe med rejer, fløde, tomater, peber og ris
Dessert: Brombær smuldrekage med cremefraiche

Ons 10. Hovedret: Marineret revelsben med grønlangkål, asier og kartofler*
Dessert: Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum

Tor 11. **LPS Julearrangement med jazz**
Hovedret: Svinemørbrad med bløde løg, timiansky, rødbeder og kartofler*
Dessert: Gløgg og æbleskiver

Fre 12. Forret: Bagte peberfrugter på sprød kål, honning-dressing og brød
Hovedret: Pastaret med grønsager, feta, oliven, basilikum og tomatsoauce

Lør 13. Hovedret: Krydret Kylling Tikka Masala med kokos, spinat og ris
Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

3. søndag i advent

Søn 14. Forret: Oksekraftsuppe med grønsager, kød- og melboller samt brød
Hovedret: Svinekæber med rodfrugter og kartoffelmos*

Man 15. Hovedret: Gris i sursød sauce med bambusskud, springløg og løse ris*
Dessert: Abrikosfrugtgrød med mælk

Fiskedag

Tir 16. Forret: Provence skinke med drueagurk, brød og frisésalat
Hovedret: Bagt laks med broccoli, persillekartofler og sauce på hvidvin.



Ons 17. Hovedret: Flæsketeg med rødkålssalat, sky sauce og kartofler*
Dessert: Æbleskiver med marmelade

Italiensk tema

Tor 18. Forret: Kraftig klar toskansk suppe med bønner og italiensk brød
Hovedret: Spaghetti kødsauce med bagte hvidløg og urter

Fre 19. Hovedret: Vegetarisk curry med bælgfrugter, kokosmælk, mandler og bulgur
Dessert: Krydderkage med vaniljecreme

Lør 20. Forret: Tartelet med hønsekød og asparges
Hovedret: Kalvefrikadeller med blomkål, drueagurker, brun sauce og kartofler

4. søndag i advent

Søn 21. Hovedret: Oksesteg med glaserede perleløg, skysauce, kartofler og surt
Dessert: Hofdessert med mandariner og chokoladesauce

Man 22. Forret: Rød linsesuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Biksemd med spejlæg og purløg*

Fiskedag

Tir 23. Hovedret: Fiskefilet med avokadomayo, grønsager og kartofler med persillesmør
Dessert: Pandekager med skyr og syltet frugt



Juleaften

Ons 24. Traditionel Dansk julemiddag - se opslag og husk tilmelding

1.juledag

Tor 25. Hovedret: Hakkebøf med svampe i flødesauce, grønne bønner og stegte kartofler
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med kiks og druer

2. juledag

- Fre 26.* Forret: Fyldig svampesuppe med italiensk brød
Hovedret: Glaseret juleskinke med grønkål, brunsauce, kartofler og gulerødder*
- Lør 27.* Hovedret: Sennepsbraiseret Nakke med cremede kartofler, sauce, og pæresalat*
Dessert: Æblekage med rasp og flødeskum
- Søn 28.* Hovedret: Kalveculotte med citronbagt fennikel, butterbeans og cremesauce
Dessert: Pandekager med is
- Man 29.* Forret: Snitte med hønsesalat
Hovedret: Chili sin carne med urter, jasmin ris og creme fraiche
- Tir 30.* **Fiskedag**
Hovedret: Citronstegt fladfisk med porre, pastinak, cremesauce og kartofler
Dessert: Mokka fromage med flødetoppe
- Ons 31.* **Nytårsaften**
Festlig Nytårsmiddag – se opslag og husk tilmelding



God appetit
Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød
Ret til ændringer i menuen forbeholdes