

Lions Park Søllerød Seniorcenter

Menukort April 2026



April 2026



Ons 1. Hovedret: Kalvefrikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat med radiser
Dessert: Rabarber og jordbærgrød med mælk og strøsukker

Skærtorsdag

Tor 2. Forret: Røget filet med peberrodscreme, brød og salat
Hovedret: Svinekotelet med æbler og løg, kartofler og timian-sauce*

Langfredag

Fre 3. Hovedret: Hakkebøf med bløde løg, søde majs, kartofler og kraftig pebersauce
Dessert: Appelsinfromage med revet mørk chokolade

Lør 4. Forret: Snitte med røget ørred med æggestand, salat og purløg
Hovedret Kalveculotte med nye kartofler, grønsager og flødesauce:

Påskedag

Søn 5. Hovedret: Lammesteg med forårsgrønsager, skysauce og stegte kartofler
Dessert: Pandekager is og jordbærsyltetøj

2. Påskedag

Man 6. Forret: Tartelet med hønsekød, asparges og grønt
Hovedret: Boller i karry med løg, æbler, chutney, ris og ærteskud*



Fiskedag

Tir 7. Hovedret: Fiskefilet Florentine med spinat, citron, hvidvinssauce og kartofler
Dessert: Crumble cake med skovbær og cremefraiche

Ons 8. Forret: Paté med drueagurker, brød og salat
Hovedret: Medister med kartofler, rosenkål, rødbeder og pandesauce*

Tor 9. Hovedret: Pasta med bacon, forårsløg, fløde og hakket persille*
Dessert: Blommegrød med mælk og sukker

Fre 10. Forret: Grønsagstærte med små tomater, feta og spidskålssalat
Hovedret: Chili sin carne med grønsager, mørkt øl, chokolade og ris

Lør 11. Hovedret: Dansk kylling med rabarberkompot, stegte kartofler og skysauce
Dessert: Oste anretning med kiks og vindruer

Søn 12. Forret: Forårssuppe med ærter, spinat og hønsefond, hertil grovbrød
Hovedret: Frikassé med kalv, asparges, forårsløg, urter og små kartofler

Man 13. Hovedret: Penne-bolognese med grønsager og revet ost
Dessert: Skyr med frugt, sirup og nødder

Fiskedag

Tir 14. Forret: Kartoffel-porresuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Citrusstegt Laks med ærter, citron, hollandaisesauce og kartofler



Ons 15. Hovedret: Æggekage med forårsgrønt, bacon, rugbrød, sennep og purløg*
Dessert: Hindbærtrifli med vanilje

Tor 16. Forret: Tunsalat med pesto og agurk på rugbrød
Hovedret: Kalkunbryst med ramsløg, blomkål, kartofler og flødesauce

Fre 17. Hovedret: Grønsagslasagne med svampe og ost
Dessert: Frugtgrød med mælk og sukker

Lør 18. Forret: Bruchetta med tomater, hvidløg, basilikum og ost
Hovedret: Indisk Butter chicken med grønsager og kartofler

Søn 19. Hovedret: Roastbeef med forårsgrønt, bearnaisesauce og kartofler
Dessert: Bondepige med slør og revet chokolade

Man 20. Forret: Squashsuppe med myntecreme, ristede kerner og brød
Hovedret: Nakkekotelet med grønsager, kartofler og karrysauce*

Fiskedag

Tir 21. Hovedret: Fiskefrikadeller med rejer, gurkemeje, porre, ris og citrussauce
Dessert: Vanilje is med nøddekrokant og rabarberkompot



Ons 22. Forret: Marineret sild med frisk æblesalat med rugbrød
Hovedret: Hamburgerryg med ærter, gulerødder, kartofler og sennepssauce*

Tor 23. Hovedret: Forårsbiksemad med grønsager, spejlæg og purløg*
Dessert: Fløderand med lun hindbærsauce

Fre 24. Forret: Grøn rissalat med ærter, bønner og brød
Hovedret: Indisk inspireret ret m. kikærter, svampe, rødløg, og fladbrød

Lør 25. Hovedret: Wienerkalkun med dreng, broccoli, kartofler og karrysauce
Dessert: Gammeldags rabarberkage med flødeskum

Søn 26. Forret: Kraftig tomatsuppe med creme fraiche og solsikkebrød
Hovedret: Kamsteg med grønsagssaute, små kartofler og rosmarinsky*

Man 27. Hovedret: Millionbøf med urtemos, agurker og grønt
Dessert: Ananas med makronflødeskum og chokolade



Fiskedag

Tir 28. Hovedret: Ising filet med persillesauce, smørdampede gulerødder og kartofler
Dessert: Frugtgrød med mælk og sukker

Ons 29. Forret: Forårsrulle med salat og sweet chilisauce
Hovedret: Skinkegullasch med paprika, grønsager og kartoffelmos*

Tor 30. Forret: Minestrone suppe med italiensk brød
Hovedret: Mørbrad i tomatflødesauce, persillerod og kartofler*

God appetit

Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød

Ret til ændringer i menuen forbeholdes