

Lions Park Søllerød
Seniorcenter
Menukort
November 2026



November 2026

Søn 1. Hovedret: Svinemørbrad med blomkål, stegte kartofler og karrysauce*
Dessert: Æbleskiver med solbærsyltetøj og flormelis

Man 2. Forret: Asparagessuppe med brød
Hovedret: Bixemad med spejlæg, rugbrød, sennep og surt*



Fiskedag
Tir 3. Hovedret: Fishcake med fuldkorn, sprød kålsalat og kartofler med persillesmør
Dessert: Pandekager med is

Ons 4. Forret: Spidskålssalat med bagte blommer, feta, rødløg, ærter og kerner
Hovedret: Thai oksekødsret med slikærter nudler og soja

Tor 5. Hovedret: Grønsagslasagne med rodfrugter og ost
Dessert: Hyldebærssuppe med æbler og flødeskum

Fre 6. Forret: Fransk løgsuppe med ostebrød
Hovedret: Hvid labskovs på kalvekød med rødbeder, persille og ærter

Lør 7. Hovedret: Unghanebryst med græskar, skysauce og á la creme kartofler
Dessert: Citronfromage med chokolade

Søn 8. Forret: Appelsinsalat med avokado, kål og brød
Hovedret: Schnitzel med ærter, citroner, ovnkartofler og pandesauce*

Man 9. Hovedret: Bagt farsbrød med grønne bønner, ribsgele, skysauce og kartofler*
Dessert: Skovbær-frugtgrød med sødmælk

Mortens aften
Tir 10. Hovedret: Andesteg med æbler, rødkål, andesauce, chips og brunede kartofler
Dessert: Gammeldags æblekage med æblerasp og flødeskum

Fiskedag
Ons 11. Hovedret: Cremet fiskesuppe med laks, porre, kartofler og fløde
Dessert: Romfromage med flødeskum



Tor 12. Forret: Tærte med jordskokker, løg og salat med granatæble
Hovedret: Pasta penne med svampesauté, fløde og revet ost

Fre 13. Hovedret: Chili con carne med ris og creme fraiche
Dessert: Henkogt ananas med råcreme

Lør 14. Forret: Minestrone suppe med italiensk brød
Hovedret: Dansk bøf med bløde løg, stuvet hvidkål, kartofler og skysauce

Søn 15. Hovedret: Hvidløgsskylling med grønsager, pestokartofler og skysauce
Dessert: Alliance frugtgrød med fløde, mælk og strøsukker

Man 16. Forret: Sylte med cornichoner, salat, sennep og rugbrød
Hovedret: Krebinetter med rosenkål, skysauce og kartofler*

Tir 17. **Fiskedag**
Hovedret: Torve fisk med hvidvins-svampesauce, bønner og kartofler
Dessert: Is med chokoladesauce



Ons 18. Forret: Paté med syltede valnødder, brød og sprød salat
Hovedret: Okse millionbøf med kartoffelmos og rødbeder

Tor 19. Hovedret: Fyldig suppe med linser, porre, kokosmælk og fuldkornsbrød
Dessert: Frugtsalat med vaniljecreme

Fre 20. Forret: Hønsesalat med svampe på smørristet toastbrød
Hovedret: Simregryde med gris, cocktailpølser, knuste kartofler og asier*

Lør 21. Hovedret: Lammesteg med grønsagssaute, skysauce og stegte timiankartofler
Dessert: Risengrød med kanelsukker og smør

Søn 22. Forret: Græskarsuppe med brød og ristede kerner
Hovedret: Benløse fugle med vinter grønt, ribsgele og kartoffelmos*

Man 23. Hovedret: Frikadeller med kålsalat, surt, pandesauce og kartofler*
Dessert: Fløderand med Havtorn

Tir 24. **Fiskedag**
Forret: Tartelet med skovsvampe og æbler
Hovedret: Dampet torskefisk a la Florentine med grønt, citroner og kartofler



Ons 25. Hovedret: Glaseret skinke med sennep, grønlangkål og brunede kartofler*
Dessert: Græsk yoghurt med frugt, sirup og nødder

- Tor 26.* Forret: Kold pastasalat med bagte rodfrugter, dressing og brød
Hovedret: Grønne frikadeller med spinat, kartofler og flødesauce
- Fre 27.* Hovedret: Kalveboller i stærk karry med pastinakker og kartofler
Dessert: Hindbærkage med creme fraiche
- Lør 28.* Forret: Cremet jordskokkesuppe med ristet solsikkekerner og brød
Hovedret: Marineret kalkun med spinat sauté, paprikasauce og ris
- Søn 29.* **1.søndag i advent**
Hovedret: Flæskesteg med rødkål, brun sauce, og hvide kartofler*
Dessert: Panna cotta med rabarberkompot
- Man 30.* Forret: Club skinke med radicchiosalat og balsamico glace
Hovedret: Krydret okse kødboller i tomatsauce med pasta

God appetit

Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød

Ret til ændringer i menuen forbeholdes