Lions Park Søllerød Seniorcenter



Menu
December 2026



December 2026



Fiskedag

Tir 1. Hovedret: Dampet torskefisk med svampe, løg, flødesauce og urtemos
Dessert: Syltet vinterpære med vaniljecreme

Ons 2. Forret: Tærte med porre, rosmarin, bacon og feta
Hovedret: Spaghetti med kødsauce og hvidløg, revet ost og urter

Tor 3. Julefrokost
Lions Park julefrokost – se opslag og husk tilmelding

Fre 4. Forret: Cremet aspargessuppe med groft brød
Hovedret: Kikærtepande med kartofler, karry, tomater og auberginer

Lør 5. Hovedret: Kalkungullasch med røget paprika, rodfrugter og kartofler
Dessert: Hofdessert med mandariner og chokoladesauce

2. søndag i advent

Søn 6. Forret: Varmrøget laks på salat med cremefraiche dressing
Hovedret: Coq au øl (kylling i øl) med vinter grønt og knuste kartofler

Man 7. Hovedret: Kotelet med karrysauce, æbler, løg og kartofler*
Dessert: Abrikosfrugtgrød med mælk



Fiskedag

Tir 8. Forret: Andepate med portvin, balsamico syltede rødløg og brød
Hovedret: Stegt sild med fennikel, avokado, kartoffelmos med dild og tyttebær

Ons 9. Hovedret: Krebinet med rosenkål, kartofler og pandesauce*
Dessert: Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum

Tor 10. Forret: Bagte peberfrugter på sprød kål, honning-dressing og brød
Hovedret: Lasagne med svampe, linser og mozzarellaost

Fre 11. Hovedret: Gris i sursød sauce med bambusskud, springløg og løse ris*
Dessert: Kage med julekrydderier og vaniljecreme

Lør 12. Forret: Oksekraftsuppe med grønsager, kød- og melboller samt flute
Hovedret: Kalvemedaljon med syltede rødløg, skysauce og parmesan kartoffelmos

3. søndag i advent
Søn 13. Hovedret: Svinekæber med bacon og æblecider, hertil perlebyg og kørvel*
Dessert: Gammeldags æblekage med flødeskum

Man 14. Forret: Jordskokke suppe med italiensk brød
Hovedret: Braiseret nakke med kål, sennepssauce og kartofler*



Fiskedag, Lucia og jazz
Tir 15. Hovedret: Bagt langefilet med porre confit, hvidvinssauce og små kartofler
Dessert: Gløgg og æbleskiver

Ons 16. Hovedret: Pasta med bacon, løg, ærter og flødesauce*
Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Tor 17. Forret: Løg suppe med oste brød
Hovedret: Indisk curry med grønsager, mandler og bulgur

Fre 18. Forret: Klar suppe med grønsager, røde linser og brød
Hovedret: Kalvefrikadeller med blomkål, drueagurker, brun sauce og kartofler

Lør 19. Hovedret: Flæskesteg med rødkålssalat, skysauce og kartofler*
Dessert: Pandekager med skyr og frugt

4. søndag i advent
Søn 20. Forret: Provence skinke med drueagurk, brød og frisésalat
Hovedret: Kyllingelabskovs med syltede svampe, purløg og brunet smør

Man 21. Hovedret: Biksemad med spejlæg og purløg*
Dessert: Gulerodskage med sød creme



Fiskedag
Tir 22. Forret: Tartelet med høns i asparges
Hovedret: Mandelstegt fisk med citroner, broccoli og kartofler med smør

Ons 23. Hovedret: Glaseret juleskinke med grønkål, brunsauce, kartofler og gulerødder*
Dessert: Æbleskiver med syltetøj og flormelis

Juleaften
Tor 24. Traditionel Dansk julemiddag - se opslag og husk tilmelding

1.juledag

Fre 25. Hovedret: Kødboller med mos på sødekartofler, mojo sauce og frisk dildsalat*
Dessert: Brombær smuldrekage med cremefraiche

2. juledag

Lør 26. Forret: Kål og kartoffelsuppe med græskar, pesto og brød
Hovedret: Hakkebøf med svampe i fløde, bønner og stegte kartofler

Søn 27. Hovedret: Oksesteg med glaserede perleløg, skysauce, kartofler og surt
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med kiks og druer

Man 28. Forret: Svampetoast med ost
Hovedret: Chili sin carne med urter, jasmin ris og creme fraiche



Fiskedag

Tir 29. Hovedret: Sejfilet med kartoffel-blomkålsmos, bønner og brunet smør
Dessert: Ymerdessert med kokosmel og blåbær-sirup

Ons 30. Forret: Snitte med hønsesalat
Hovedret: Millionbøf med pastinak, svampe, ribsgele og kartoffelmos

Tor 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