

## Hvad skal vi spise i dag?

Hovedret	Tilbehør
Røde pølser	Varm kartoffelsalat
Frikadeller	Stuvet hvidkål
Stegt flæsk	Stuvet hvidkål
Kylling	Stegt i fad på kartofler
Krebinetter	Rodfrugter m. kartofler
Sammenkogt	Pølser, kød i tern, bacon etc. brun sauce
Stegt rødspætte	Meunierestegt
Kotelletter	Med grøntsager og hvid sovs - blomkål
Hamburgerryg	Med grøntsager og hvid sovs
Mørbradbøffer	Med bløde løg og kartofler
Andebryst	M. tilbehør
Kylling	M. rodfrugter og kartofler
Stuvede ærter og gulerødder	Krebinetter
Frikadeller	Kold kartoffelsalat
Ribbensteg	Klassisk med kartofler, brunede- og rødkål
Engelsk bøf	Klassisk - bløde løg etc.
Svensk pølseret	Klassisk
Boller i karry	Klassisk
Kylling i asparges	Klassisk
Gule ærter	Klassisk
Brunkål	Klassisk
Krebinetter	Kartofler, grøntsager og hvid sovs
Medisterpølse	Kartofler, brun sauce og rødkål
Hakkebøf	Kartofler og tomater i fad
Frikadeller	Kartofler og sovs
Stegt flæsk	Kartofler og persillesovs
Stegt rødspætte	Kartofler og persillesovs
Hakkebøf	Kartofler og bløde læg
Oksesteg	I gryde - klassisk
Kotelletter	I fad m. tilbehør
Laks	i fad - m. citronsauce og kartofler
Svensk pølseret	Hjerteforeningen, hjemmeside
Bennys special	Hjemmeside ( <a href="http://due-mikkelsen.dk">http://due-mikkelsen.dk</a> )
Axels pastaret	Hjemmeside
Mørbradret i fad	Hjemmeside
Bøf Stroganoff	Hjemmeside
Sommerfad	Hjemmeside
Biffsnadder	Hjemmeside
Filét Oscar	Hjemmeside
Løgssuppe	Hjemmeside
Stuvet ærter og gulerødder	Hamburgerryg
Oksekød i mørke	Gratineret med kartoffelmos
Kylling	Gammeldags facon m. brun sauce og salat
Stuvet ærter og gulerødder	Frikadeller
Bøf	Bagte kartofler Bernaise og tilbehør
Pariserbøf	Klassisk
Forloren Hare	Klassisk