

Lions Park Søllerød Seniorcenter



Menu December 2024



December 2024

1. søndag i advent

Søn 1. Hovedret: Bankekød med luftig kartoffelmos, ærter og asier
Dessert: Æblesmuldrekegale med kanel og cremefraiche

Man 2. Forret: Lun tærte med gedeost, spinat og pinjekerner
Hovedret: Spaghetti kødsauce med bagte hvidløg og urter



Fiskedag

Tir 3. Hovedret: Dampet Sej filet, fine bønner, cremesauce og persillekartofler
Dessert: Cheesecake med citron og kirsebærsauce

Ons 4. Forret: Fransk paté med rugbrød og syltede rødløg
Hovedret: Lun rissalat med varme krydderier, kylling og chutney

Tor 5. Lions Park Søllerød Julefrokost – se opslag og husk tilmelding

Diabetesforeningsmenu

Fre 6. Forret: Rødlinsesuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Butter Chicken i karrysauce med bønnesalat

Lør 7. Hovedret: Lammesteg med rodfrugter, skysauce og persillerodsmos
Dessert: Syltet vinterpære med vaniljecreme og chokolade

2. søndag i advent

Søn 8. Forret: Kraftsuppe med porre, kød- og melboller
Hovedret: Italiensk flæskesteg med auberginer, svampe og rosmarin kartofler*

Man 9. Hovedret: Indisk dahl med linser, tomat, krydderurter og fladbrød
Dessert: Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum



Fiskedag

Tir 10. Hovedret: Barbecue-fisk med Lime, grønt- slaw og kartofler med smør og dild
Dessert: Pandekage med skyr og frugt

Ons 11. Hovedret: Gule ærter på nakkefilet, medister, rødbeder, sennep og rugbrød*
Dessert: Peach Melba fromage med fløde

Tor 12. Forret: Kraftig tomatsuppe med brød
Hovedret: Kalve-deller med blomkål, drueagurker, pandesauce og kartofler
Gløgg og æbleskiver ved Lions Club Søllerød

Diabetesforeningsmenu

Fre 13. Hovedret: Blomkålscurry med mandler og bulgur
Dessert: Risengrød med havtornsauce

Lør 14. Forret: Kraftig Minestrone-suppe med nudler og italiensk brød
Hovedret: Benløsefugle med urter, cremesauce og kartoffelmos*

3. søndag i advent

Søn 15. Hovedret: Svinemørbrad med bløde løg, rosmarinsauce, rødbeder og kartofler*
Dessert: Hofdessert med mandariner og chokoladesauce

Man 16. Forret: Salat med bagte peberfrugter og urtebrød
Hovedret: Biksemad med spejlæg og purløg*



Fiskedag

Tir 17. Hovedret: Citrusstegt rødspættefilet med pastinakker, porre, cremesauce og ris
Dessert: Abrikosfrugtgrød med mælk eller fløde

Italiensk tema

Ons 18. Forret: Spinattærte med ricotta og blåskimmelost
Hovedret: Pasta Carbonara med bacon, løg og bagt selleri*

Tor 19. Hovedret: Nakkekam i champignonsauce med grønkål og kartofler vendt i persille*
Dessert: Frugtsalat med råcreme

Diabetesforeningsmenu

Fre 20. Forret: Rugbrøds-snitte med avokadocreme og rejer
Hovedret: Pastasalat med ærter, feta og skinke

Lør 21. Hovedret: Kalkungullasch med røget paprika og mos på rodfrugter og kartofler
Dessert: Græskar upside-down kage med flødeskum

4. søndag i advent

Søn 22. Forret: Fyldig svampesuppe med focaccia brød
Hovedret: Gammeldags oksesteg m. perleløg, skysauce, kartofler og surt

Man 23. Hovedret: Chili con carne med urter, basmati ris og creme fraiche
Dessert: Mokka fromage med flødetoppe

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

Ons 25. **1.juledag**
Hovedret: Svinekæber med mørkt øl, rodfrugter og kartoffelmos*
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med kiks og druer

Tor 26. **2. juledag**
Forret: Tartelet med hønsekød i aspargessauce
Hovedret: Hakkebøf med svampe á la creme, grønne bønner og brasede kartofler

Fre 27. **Diabetesforeningsmenu**
Hovedret: Asiatiske kyllingekødboller i nudelsalat med soja
Dessert: Krydderkage med vanilje-”smør”

Lør 28. Hovedret: Glaseret juleskinke med grønkål, små kartofler og gulerødder*
Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Søn 29. Forret: Cremet kartoffelsuppe med porre og surdejsbrød
Hovedret: Bagt laks med broccoli, hvidvinssauce og persillekartofler

Man 30. Hovedret: Gris i sur-sødsauce med bambusskud, springløg og løse ris*
Dessert: Frugtgrød med mælk og fløde

Tir 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

I ønskes en glædelig jul og et godt nytår