

# DAGENS MIDDAG ONSDAG. Kun 59,-

---

## Hadsund Hallernes Cafeteria

Bestil senest på dagen kl 1300, på tlf nr. 22799111

Den. 12 – 09 – 2018. Forloren Harre m/hvide kartofler, asier, tyttebær og vildtsovs.

Den. 19 – 09 – 2018. Dansk Bøf m/ Bløde løg, rødbeder, skysovs og hvide kartofler.

Den. 26 – 09 – 2018. Gl. Dags Koteletter m/ Hvide kartofler, rødkål og skysovs.

Den. 03 – 10 – 2018. Faserede Porre m/ Hvid sovs, kartofler og rødbeder.

Den. 10 – 10 – 2018. Wienersnitzel m/ Brasede kartofler, ærter, bearnaisesovs og smørsovs.

Den. 17 – 10 – 2018. Efterårsferie Lukket. Kokken skal sove længe ☺ Men er da til at få fat på, op af dagen.

Den. 24 – 10 - 2018. Fiskefrikadeller m/ Sennepssovs, hvide kartofler og rødbeder.

Den. 31 – 10 – 2018. Stegt Flæsk m/Persillesovs, rødbeder og hvide kartofler.

Den. 07 – 11 – 2018. Kamsteg stegt som vildt m/ Vildtsovs, tyttebær, grønsager og stegte kartofler.

Den. 14 – 11 – 2018. Benløse Fugle m/ Hvide kartofler, skysovs og blomkål.

Den. 21 – 11– 2018. Frikadeller m/ Stuvet Hvidkål og hvide kartofler.

Den. 28 – 11 – 2018. Stegte Rødspætter m/hvide kartofler, tyttebær og smørsovs.

Den. 05 – 12 – 2018. Gammeldags Oksesteg m/asier, tyttebær, hvide kartofler og skysovs.

Den. 12 – 12 – 2018. Ovnstegt Kylling m/hvide kartofler, agurkesalat og skysovs.

Den. 19 – 12 – 2018. Lille Rejecocktail m/flutes. Engelsk Bøf m/bløde løg, hvide kartofler, asier og smørsovs

Der vil igen i år være mulighed for at bestille mad til Juleaften, første Juledag og anden Juledag, de andre Juledage er jeg også til at overtale ☺

Som noget nyt er det muligt at bestille en Nytårs Menu ( som varm selv menu ) Menuen skal afhentes senest kl. 1400 den. 31 – 12 – 2018.

Jule Menu og Nytårs Menu bliver offentligt gjort den. 1 November 2018.

Venlig Hilsen.

Bent Lyngsø

Hadsund Hallens Cafeteria.

