

DAGENS MIDDAG ONSDAG.

Den. 08 – 01 – 2019. Kogt Torsk m/Senepssovs og hvide kartofler.

Den. 16 – 01 – 2019. Forloren Harer m/Skysovs, hvide kartofler, tyttebær og agurkesalat.

Den. 23 – 01 – 2019. Wienersnitzel m/ Brasede kartofler, ærter, bernaisesovs/smørsovs og wiernerdreng.

Den. 30 – 01 – 2019. Gl. Dags Koteletter m/ Hvide kartofler, rødkål og skysovs.

Den. 06 – 02 – 2019. Hvidkåls rouleter m/ Hvid sovs, stegte kartofler og rødbeder.

Den. 13 – 02 – 2019. Vinterferie Lukket ☺ Kokken skal sove længe, men er til at få fat i op af dagen ☺

Den. 20 – 02 – 2019. Stegte Rødspætter m/ Hvide kartofler, tyttebær og smørsovs.

Den. 27 – 02 - 2019. Stegt Flæsk m/Persillesovs, hvide kartofler og rødbeder.

Den. 06 – 03 – 2019. Ribensteg m/Skysovs, hvide kartofler, rødkål og asier.

Den. 13 – 03 – 2019. Benløse Fugle m/ hvide kartofler, blomkål, tyttebær og skysovs.

Den. 20 – 03 – 2019. Karbonader m/ ærter og gullerøder og hvide kartofler.

Den. 27 – 03 – 2019. Wienersnitzle m/Brasede kartofler, ærter, bernaisesovs, smørsovs og wiernerdreng.

Den. 03 – 04 – 2019. Brunkål a la Bent m/Kold kogt flæsk, kold kogt medister og stegte kartofler.

Den. 10 – 04 – 2019. Gammeldags Oksesteg m/asier, tyttebær, hvide kartofler og skysovs.

Den. 17 – 04 – 2019. Påskeferie ☺

Den. 24 – 04 – 2019. Sidste onsdags middag inden sommer pausen ☺

Lille Rejecocktail m/Flutes og smør.

Bøf af oksefillet m/Stegte krydderkartofler, ærter og bernaisesovs.

Dagens middag onsdag vender tilbage efter sommerferien ☺ Vi er klar igen onsdag den. 11 September.

Har i brug for min hjælp, står jeg selvfølgelig til rådighed hen over sommeren ☺

Venlig hilsen

Hadsund Hallernes Cafeteria

v/Bent Lyngsø tlf. 22799111

