

# DAGENS MIDDAG ONSDAG. Kun 59,-

---

## Hadsund Hallernes Cafeteria

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

- Den. 11 – 09 – 2019. Forloren Harre m/hvide kartofler, asier, tyttebær og vildtsovs.
- Den. 18 – 09 – 2019. Dansk Bøf m/ Bløde løg, rødbeder, skysovs og hvide kartofler.
- Den. 25 – 09 – 2019. Gl. Dags Koteletter m/ Hvide kartofler, rødkål og skysovs.
- Den. 02 – 10 – 2019. Faserede Porre m/ Hvid sovs, kartofler og rødbeder.
- Den. 09 – 10 – 2019. Wienersnitzel m/ Brasede kartofler, ærter, bearnaisesovs og smørsovs.
- Den. 16 – 10 – 2019. Efterårsferie Lukket. Kokken skal sove længe ☺ Men er da til at få fat på, op af dagen.
- Den. 23 – 10 - 2019. Hvidkåls rouletter m/ Skysovs, stegte kartofler og rødbeder.
- Den. 30 – 10 – 2019. Stegt Flæsk m/Persillesovs, rødbeder og hvide kartofler.
- Den. 06 – 11 – 2019. Kamsteg stegt som vildt m/ Vildtsovs, tyttebær, grønsager og stegte kartofler.
- Den. 13 – 11 – 2019. Benløse Fugle m/ Hvide kartofler, skysovs og blomkål.
- Den. 20 – 11 – 2019. Frikadeller m/ Stuvet Hvidkål og hvide kartofler.
- Den. 27 – 11 – 2019. Ovnstegt Kylling m/ Hvide kartofler, skysovs og agurkesalat.
- Den. 04 – 12 – 2019. Gammeldags Oksesteg m/asier, tyttebær, hvide kartofler og skysovs.
- Den. 11 – 12 – 2019. Fiskefrikadeller m/ Senepsovs, hvide kartofler og rødbeder.
- Den. 18 – 12 – 2019. 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 ☺

Jule Menu bliver ofentliggjort den. 1 November 2018.

Venlig Hilsen.

Bent Lyngsø

Hadsund Hallens Cafeteria.