

MENUKORT oktober 2026



Vores mad er i videst muligt omfang lavet af økologiske råvarer.

Pris for besøgende og gæster i Caféen: Hovedret: 49 (take away 52 kr) Dessert: 25 kr.

(Vi har dessert eller kage i caféen man-fre, ring for at hører hvad dagens dessert eller kage er)

Ugedag		Dato	Hovedret	Kage/Brød/Dessert
Torsdag		1	Okseraout med pasta og pesto	Kage og dessert
Fredag		2	Karbonader med stuvet Ærte/gulerødder	Chai fromage
Lørdag		3	Chili con carne med ris	Bagte blomster m is
Søndag		4	Kyllingelår med pastaret	Mazarin med bær
Mandag		5	Suppe af butternut squash med tortellini	Kage og dessert
Tirsdag		6	Boller i selleri	Kage og dessert
Onsdag		7	Fiske chowder (ala stuvning)	Kage og dessert
Torsdag		8	Gule ærter med flæsk, sennep og rødbeder	Kage og dessert
Fredag		9	Bøfsandwich med det hele	Panna Cotta m pærer
Lørdag		10	Hønsefrikasse	Bagte kanel æbler
Søndag		11	Rullesteg med svesker	Valnøddetærte
Mandag		12	Selleribøf med løg og bagte rødder	Kage og dessert
Tirsdag		13	Smørrebrødsdag	Kage og dessert
Onsdag		14	Urtepanko paneret sej med ærtepure og kapers	Kage og dessert
Torsdag		15	Honning/citron kylling med cous cous	Kage og dessert
Fredag		16	Osso buco med grov rodfrugtmos	Kokosdrøm
Lørdag		17	Mini deller med tærte	Blommecrumble
Søndag		18	Kalve steg med ½ kartofler og kryddersovs	Hyldebærsuppe
Mandag		19	Månedens overraskelse	Kage og dessert
Tirsdag		20	Skipperlabskovs med rugbrød, beder og puruløg	Kage og dessert
Onsdag		21	Bagt fisk med rødbedesalat og sennep	Kage og dessert
Torsdag		22	Svampe Toast	Kage og dessert
Fredag		23	Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og beder	Brombær Eton Mes
Lørdag		24	Gullasch med mos	Kirsebærfromage
Søndag		25	Kamsteg med rodfrugter og rødvinssky	Græskarkage
Mandag		26	Gnocchi med cremet svampe	Kage og dessert
Tirsdag		27	Jordkokkesuppe med baconknas og urter	Kage og dessert
Onsdag		28	Fiskedeller med vintersalat og grov kartoffelsalat	Kage og dessert
Torsdag		29	Brunkål med rugbrød, sennep og beder	Kage og dessert
Fredag		30	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sovs og surt	Cheesecake
Lørdag		31	Karry kål med oksekød og ris	Tranebærtærte

Lokalcenter Bøgeskovhus, Skovlundgårdsvej 51, 1sal 8260 Viby Café Tlf. 2117-1056

Caféen er åben mandag til fredag fra kl. 9.30 til 14.00.

Michel Tlf. 2117-1197

Køkkenet har først åbent fra kl. 11.30 – 13.30

(Ret til ændringer forbeholdes)

