

Mad for mænd

2025	Menu	1. Navn
14. januar	Der var lukket for vandet !! Kogt Torsk med kartofler, gulerødder, blomkål og rødbeder samt sennepssovs. Til kaffen "klatkager" med avec.	Bjarne
11. februar	Lækre spegepølser af dåhjort med ristet rugbrødssnacks. Wiener Schnitzel af pandestegt fasanbryst med kartofler, gulerødder, ærter og "drenge". Pære Belle Helene. Ejvind havde lige haft fødselsdag, så der var rødvin til maden. Dagen sluttede med kaffe mm.	Karsten V.
14. marts	Kylling i cremet sennepssauce med ris, dejlig frisk salat og bønner Dessert hjemmelavet pandekager med is.	Karsten L.
1. april	Kultur gryde - Svinemørbrad, Bacon, Champion, Rødvin, Rochefort, gulerødder og løg mm - hertil ris. Desserten tærte med skovbær og creme fraiche.	Ole H.
6. maj	Flæsketeg med hvide og brunede kartofler, rødkål, sovs og agurkesalat. Mad for mænd bagt Fynsk Brunsviger.	Poul Erik
3. juni	Kylling i fad med kartofler og grøntsager. "Dessert" Drømmekagen.	Anders N.
1. juli		Jørgen
5. august		Ole K.
september		
oktober		
november		
december		