

## Menuplan aften - maj 2024

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. onsdag	Frikadeller med kold kartoffelsalat hertil agurkesalat		Æblegrød serveres med sødmælk
2. torsdag	Boller i karry hertil hvide ris og forårsgrønt		Aspargessuppe hertil flute
3. fredag	Biksemad med spejlæg, HP-sauce samt syltet rødbede		Kold rabarbersuppe med syrlig creme
4. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, hvide kartofler hertil syltede tyttebær		Gravad laks med rævesauce på hjemmebagt franskbrød
5. søndag	Paprikagryde med hvide ris hertil broccolisalat		Appelsinfromage pyntes med flødeskum
6. mandag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil rugbrød		Hønsekødssuppe med kød- og melboller samt urter hertil friskbagt brød
7. tirsdag	Hele hjerter med fyld af persille hertil flødesauce, kartoffelmos og asier	Grønsagsstuvning hertil kartoffelmos og asier	Udvalg af melon
8. onsdag	Hakkebøf med spejlæg, hvide kartofler og brun sauce hertil agurkesalat	<b>90- års i huset</b> 	Jordbærgrød med hele jordbær i serveres med sødmælk
9. torsdag	Fyldte peberfrugter hertil hvide ris og tomat sauce		Koldskål med kammerjunkere

10. fredag	Grønsagslasagne serveres med grøn salat og dressing ved siden af		Kartoffel/porrersuppe med sprødstegt bacon hertil hjemmebagt brød
11. lørdag	Kyllingefrikassé med fyld af kylling, småkartofler, gulerødder og ærter hertil persilledrys		Braiseret ananas serveres med lakridscreme
12. søndag	Langtidsstegt svinebov med hvide kartofler hertil forårsgrønt		Stikkelsbærtærte hertil cremefraiche
13. mandag	Brændende kærlighed hertil kartoffelmos og syltede rødbeder		Ost med radiser og kiks
14. tirsdag	Pasta og kødsauce hertil grøn salat med dressing ved siden af		Hindbærgrød serveres med sødmælk
15. onsdag	Fiskefilet med kartoffelbåde, remoulade og citron hertil gulerodssalat	Paneret blomkål med kartoffelbåde, remoulade og citron hertil gulerodssalat	Kærnemælkssuppe med rosiner hertil let pisket flødeskum
16. torsdag	Kylling i sur/sødsauce og hvide ris hertil smørristet forårsgrønt		Jordbærkoldskål serveres med kammerjunkere
17. fredag	Krebinetter med hvide kartofler, stuede ærter- og gulerødder hertil syltede rødbeder		Oksekødssuppe med kød-og melboller samt urter hertil friskbagt brød

18. lørdag	Græsk farsbrød med råstegte kartofler med salat af tomat, agurk, oliven og feta hertil vinaigrette dressing		Tapas med tilbehør
19. søndag	Hamburgerryg med hvide kartofler, stuvet spinat samt stærk sennep		Rabarbertrifli (afdelingen samler desserten, for at bevare sprødheden)
20. mandag	Svensk pølseret drysset med finthakket purløg		Ærtesuppe serveres toppedes med cremefraiche, serveres med brød
21. tirsdag	Indisk gryderet med varme krydderier hertil kokosris og chutney		Rødgrød med fløde
22. onsdag	Stegt lever med bløde løg, hvide kartofler og skysauce hertil asier	Selleribøf med bløde løg, hvide kartofler og skysauce hertil asier	Italiensk grønsagssuppe drysses med ristede brødcroutoner
23. torsdag	Sprængt nakke med aspargessauce hertil nye kartofler og grønne bønner	<b>90- års i huset</b> 	Mokkafromage med let pisket flødeskum
24. fredag	Stegte hjemmelavede pølser serveres med kold kartoffelsalat hertil ketchup og stærk sennep		Cremet tomatsuppe med suppehorn hertil flute
25. lørdag	Stegt kylling med skilt sauce, rabarberkompot, nye kartofler hertil agurkesalat		Skovbærgrød serveres med sødmælk

26. søndag	Gammeldags oksesteg med hvide kartofler, brun sauce hertil waldorfsalat		Pocherede pærer serveres med flødeskum og chokoladesauce
27. mandag	Cottagespie med låg af kartoffelmos		Hyldebærsuppe hertil tvebakker
28. tirsdag	Farserede porrer med hvide kartofler, brun sauce hertil agurkesalat		Kold spansk gazpacho suppe serveres med finthakket peberfrugt og agurk
29. onsdag	Krydrede fiskefrikadeller med tomatsalsa, råstegte kartofler hertil kold urtecreme	Grønsagsfrikadeller med tomatsalsa, råstegte kartofler hertil kold urtecreme	Abrikosgrød serveres med sødmælk
30. torsdag	<i>Fejring af husets fødselsdag til frokost, derfor et lettere aftensmåltid</i>	HUSETS FØDSELSDAG  Huurraaa	Minestrone suppe hertil hjemmebagt brød
31. fredag	Stegt flæsk med persillesauce, hvide kartofler, dampede gulerødder samt agurkesalat		Paté med surt og hjemmebagt brød