


Menuplan aften - juni 2024

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, hvide kartofler samt ribsgeleé		Frugtsalat med råcreme
2. søndag	Glaseret skinke med hvide kartofler og stuvet spinat hertil stærk sennep		Tiramisu
3. mandag	Svensk pølseret hertil drys af purløg		Ost med druer og grov kiks
4. tirsdag	Frikadeller med stuvet spidskål, hvide kartofler hertil agurkesalat		Ærtesuppe serveres med cremefraiche topping hertil flute
5. onsdag	Æggekage med bacon hertil purløgssdryg og rugbrød	<i>Grundlovsdag</i>	Husets hjemmelavede hindbærsorbet
6. torsdag	Fiskefrikadeller med persillesauce, nye kartofler og smørdampede gulerødder	Grønsagsfrikadeller med persillesauce, nye kartofler og smørdampede gulerødder	Mannagrød hertil smørklat og kanelsukker
7. fredag	Pasta bolognese med parmesan hertil grøn salat med dressing ved siden af		Hybensuppe med let pisket flødeskum
8. lørdag	Grønsagsglasagne med blandet grøn salat og dressing ved siden af	<i>Fejring af isens dag</i>	Husets hjemmelavede vanilleis med rabarberkompot
9. søndag	Langtidsstegt grisebov hertil flødekartofler og blandet sommergrønt		Mokkafromage serveres med let pisket flødeskum

10. mandag	Boller i karry serveres med hvide ris hertil stegte forårsløg og rød peberfrugt		Blomkålssuppe serveres med flute
11. tirsdag	Paneret flæsk med persillesauce, hvide kartofler og syltede rødbeder		Jordbærgrød serveres med sødmælk
12. onsdag	Hvid fisk i ovn på en bund af grøntsager hertil hvide kartofler og citronsauc	Grønsagsfad hertil hvide kartofler og citronsauc	Koldskål med kammerjunkere
13. torsdag	Krebinetter serveres med hvide kartofler samt stuede ærter og gulerødder hertil agurkesalat		Kold Gazpacho suppe med topping af brød croutoner og små tern af peberfrugt og agurk
14. fredag	Stegt medister med hvide kartofler og stuet spinat hertil sennep		Armeriddere hertil vanilleis
15. lørdag	Græske frikadeller med tzatziki og kartoffelbåde		Røget makrelsalat på friskbagt brød
16. søndag	Sprængt nakkesteg serveres med hvide kartofler, grønne bønner samt aspargessauce		Rombudding hertil flødeskum
17. mandag	Biksemad serveres med spejlæg, ketchup og syltede rødbeder		Ost med kiks og radiser
18. tirsdag	Tarteletter med fyld af skinke, ærter og gulerødder hertil persilledrys		Tomatsuppe med fyld af suppehorn hertil flute

19. onsdag	Stegt lever med bløde løg, hvide kartofler samt brun sauce hertil syltede asier	Selleribøffer med bløde løg, hvide kartofler samt brun sauce hertil syltede asier	Husets hjemmelavede rabarbersorbet
20. torsdag	Flæskesteg med brun sauce, nye kartofler samt rødkål	Fejring af 80 års-fødselsdag i huset 	Gravad laks med rævesauce serveres på franskbrød med birkes
21. fredag	Sennepskoteletter i fad serveres med hvide ris og dampede grønne bønner		Rabarbersuppe serveres med flødeskum
22. lørdag	Kyllingefrikassé med fyld af kylling, nye kartofler, sommergrønt og persilledrys		Tapas hertil madbrød
23. søndag	Smørrebrød	<u>Sankthansaften</u> <i>Fejres til frokost med stegte pølser med ketchup og sennep hertil kold kartoffelsalat og til dessert jordbær med fløde</i>	
24. mandag	Millionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder		Hønsekødssuppe med urter, kød- og melboller hertil friskbagt brød
25. tirsdag	Mælkeærter med fyld af små nye kartofler, gulerødder samt ærter drysses med fint hakket persille hertil letsaltet stegt flæsk		Udvalg af melon

26. onsdag	Laksefrikadeller med kartoffelbåde og kold tartarsauce hertil grøn salat	Grønsagsfrikadeller med kartoffelbåde og kold tartarsauce hertil grøn salat	Pandekager med jordbærsyltetøj
27. torsdag	Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, hvide kartofler, brun sauce samt asier		Aspargessuppe hertil flute
28. fredag	Farsbrød serveres med kartoffelgratin hertil broccolisalat		Koldskål med kammerjunkere
29. lørdag	Stegte kyllingeoverlår serveres med fyldig pastasalat		Skaldyrssalat hertil flute
30. søndag	Paprikagryde serveres med kartoffelmos og persilledrys		Crumble på æble serveres med syrlig creme