

Aften Menuplan Juli 2024

Man. 1-7	Stegt medister med stuvet .sommerkål og kartofler	Skovbærtærte crumble og skum
Tirs. 2-7	Ovnstegt Alaska sej med kartofler og sennepssovs	Jordbær med mælk og fløde
Ons. 3-7	Grønsagstærte, blandet grøn salat, og dressing	Vaniljebudding med saftsovs
Tors. 4-7	Marineret kyllingeoverlår, kartoffelbåde, tzaziki, sovs	Ymerkoldskål m. kammerjunker
Fre. 5-7	Græsk farsbrød med flødekartofler og tomatsalat	Kold frugtsuppe m. creme fraiche
Lør. 6-7	Rødvinskamsteg, skysovs, rist. Kart., bønnemix	Pavlova med kivi og bær
Søn. 7-7	Svinekød i sur/sødsovs, løse ris , mango chutney	Valnøddfromage
Man. 8-7	Karbonader ,stuede ærter og gulerødder, kartofler	Pandekager med syltetøj
Tirs. 9-7	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbærgrød med mælk-fløde
Ons. 10-7	Krydret fiskeragout, løse ris og broccoli	Frugtsalat
Tors. 11-7	Biksemad med spejlæg , HP sovs og rødbeder	Bagte æbler med skum
Fre. 12-7	Frikadeller, kold kartoffelsalat, grøn salat, olie/eddike	Hindbær koldskål kammerjunker
Lør. 13-7	Glaseret skinke, fløde kartofler og majsblanding	Is med chokoladesovs
Søn. 14-7	Thai kyllingegryde, løse ris og mango chutney	Appelsinfromage
Man. 15-7	Grønsagspate, kold krydderurtesovs, tomatsalat	Kold brombærsuppe m. skum
Tirs. 16-7	Stegt kalvelever m.bløde løg, løgsovs, kartofler og marinerede bønner	Fugleredder abrikoskompot + skum
Ons. 17-7	Pølser og kold kartoffelsalat – ketchup-sennep	Frisk frugt
Tors. 18-7	Mar. sparerib, kartoffelbåde, sovs, coleslaw	A-38 koldskål, kammerjunker
Fre. 19-7	Ovnstegt laks, kartofler, hollandaisesovs og broccoli	Sveskegrød med mælk/fløde
Lør. 20-7	Gyros nakke, ristede kartofler, skysovs, tzatziki	Rabarberkage
Søn. 21-7	Kyllingefilet i kokos, karry og tomat, løse ris	Tiramizu
Man. 22-7	Soya for you, pasta, majs, revet ost	Kold frugtsuppe, creme fraiche
Tirs. 23-7	Torskerognsfrikadeller, kold dildsovs, kartofler, grønt	Ost, kiks og druer
Ons. 24-7	Moussaka, grøn salat m. dressing og flute	Pæretærte m. syrnet skum
Tors. 25-7	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler og rødbeder	Rødgrød m. mælk og fløde
Fre. 26-7	Høns i frikasse, kartofler og persilledrys	Koldskål m. ristede havregryn
Lør. 27-7	Flæskesteg, skysovs, kartofler og agurkesalat	Skovbærfromage
Søn. 28-7	Forloren skildpadder, ½ æg og flute	Islagkage
Man.29-7	Fiskefilet, kold remouladesovs, kartofler og råkost	Blommegrød m. fløde og mælk
Tirs. 30-7	Grønsagsbiksemad m. spejlæg	Panna Cotta med saftsovs
Ons. 31-7	Kalkunfrikadeller, paprikasovs, kartoffelbåde, broccoli	Hawaii koldskål