


Menuplan aften – juli 2024

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. mandag	Biksemad med spejlæg, HP-sauce og syltede rødbeder		Koldskål med kammerjunkere
2. tirsdag	Frikadeller med kold kartoffelsalat hertil agurkesalat		Rødgrød med fløde
3. onsdag	Hele hjerter i flødesauce hertil kartoffelmos og syltede asier	Stuede grøntsager hertil kartoffelmos og syltede asier	Vandmelon
4. torsdag	Tarteletter med høns i asparges drysses med fint hakket persille		Hønskødssuppe med urter, kød- og melboller hertil flute
5. fredag	Chili sin carne serveres med cremefraiche og hvide ris		Kærnemælkssuppe med rosiner
6. lørdag	Grønsagsglasagne hertil råkost		Ost med radiser
7. søndag	Kalkuncuvette med flødekartofler og bønnesalat vendt i vinaigrette dressing		Mokkafromage serveres med let pisket flødeskum
8. mandag	Pasta med kødsauce drysses med parmesan hertil grøn salat med dressing ved siden af		Æblegrød serveres med sødmælk
9. tirsdag	Farsbrød hertil brun sauce, hvide kartofler samt agurkesalat		Kold spansk Gazpacho suppe toppes med sprødstegte brødcroustons
10. onsdag	Fiskefilet med hvidvinssauce, citronkartofler og smørdampede gulerødder	Grønsagsfrikadeller hvidvinssauce, citronkartofler og smørdampede gulerødder	Hybensuppe hertil let pisket flødeskum
11. torsdag	Pølser med kold kartoffelsalat hertil ketchup og sennep		Is med vafler

12. fredag	Krebinetter med hvide kartofler, stuvet sommerkål hertil syltede rødbeder		Cremet tomatsuppe hertil flute
13. lørdag	Svinekød i sur/sødsauce hertil hvide ris samt sommergrønt		Jordbærcrumble serveres med cremefraiche
14. søndag	Stegt kylling med rabarberkompot, skysauce, hvide kartofler samt agurkesalat		Ymerfromage serveres med bærsauce
15. mandag	Æggekage med bacon, tomat og forårsløg hertil rugbrød		Hindbærgrød serveres med sødmælk
16. tirsdag	Boller i karry hertil hvide ris samt dampet broccoli		Blomkålssuppe med sprødstegt bacon topping
17. onsdag	Stegt lever med bløde løg, brun sauce og hvide kartofler hertil asier	Selleribøffer med bløde løg, brun sauce og hvide kartofler hertil asier	Gratinerede ostebrød med ost, sennep og tomat
18. torsdag	Frikassé med årstidens grønt hertil persillekartofler		Hjemmelavet is
19. fredag	Hakkebøf i brun sauce med bløde løg, hvide kartofler og agurkesalat		Aspargessuppe med friskbagt flute
20. lørdag	Paprikagryde hertil hvide ris og grøn salat		Salat af hvid fisk på hjemmebagt brød
21. søndag	Forloren hare hertil hvide kartofler, vildtsauce samt ribsgelé		Muldvarpeskud, bestående af sveskekompot, vanillesauce og flødeskum samt reven mørk chokolade
22. mandag	Brændende kærlighed hertil kartoffelmos og syltede rødbeder		Stikkelsbærgrød serveres med sødmælk

23. tirsdag	Græske frikadeller med råstegte kartofler hertil tzatziki og tomatsalat		Gulerodssuppe hertil flute
24. onsdag	Hvidfisk i grøn-karry med asiatisk inspirerede ris og grøntsager	Grøntsager i grøn-karry med asiatisk inspirerede ris og grøntsager	Udvalg af melon
25. torsdag	Derfor lidt lettere aftensmad, bestående af smørrebrød	<p>Pølsevogn til frokost</p> 	
26. fredag	Spinattærte hertil salat af bagte rødbeder og feta		Koldskål med kammerjunkere
27. lørdag	Kylling i karry hertil hvide ris samt stegt sommergrønt		Laksesalat hertil flute
28. søndag	Marineret svinebov hertil hvide kartofler, ovnbagte grøntsager samt skysauce		Frugtsalat med råcreme
29. mandag	Svensk pølseret serveres med fint hakket purløgssky		Kartoffelsuppe hertil sprødstegt bacontern samt flute
30. tirsdag	Spansk tortilla med fyld af æg, løg og kartoffel serveres med grøn salat og dressing ved		Øllebrød med let pisket flødeskum
31. onsdag	Fiskefrikadeller med hvide kartofler, persillesauce hertil gulerodsråkost	Grønsagsfrikadeller med hvide kartofler, persillesauce hertil gulerodsråkost	Sveskegrød serveres med sødmælk