

Menuplan, Uge 26 2024

Oplysning om allergener - kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 24/6	Tun m/ purløg Dagens pålæg m/ tilbehør	Thai kylling (kokos, hvidløg, lime og ingefær) m/ peberfrugt, majs og forårsløg, løse ris og gulerodsråkost m/ kokos og purløg Frugtgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 25/6	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/skinke og ost	Dagens fisk m/ ratatouille (squash og aubergine i tomat sauce) nye kartofler med smør og grønsalat m/ persille Vaniljebudding m/ saftsovs
Onsdag d. 26/6	<u>Grill i haven</u> Grillpølser, pastasalat og flutes	Hakkebøf m/ bløde løg, løg sauce, kartofler, ærter og rødbederåkost Appelsinfromage m/ flødeskum
Torsdag d. 27/6	<u>Lun ret:</u> Forårsruller m/ sød chilisovs	Irsk Stuvning (svinekød) m/ rødbeder og kålsalat med purløg Squashsuppe m/ brødtern
Fredag d. 28/6	Dagens pålægsfade m/ pynt	Vegetarlasagne, tomat salat med mozzarella, basilikum samt madbrød Crumblekage m/ cremefraiche
Lørdag d. 29/6	Rejesalat m/ dild Kylling m/ urter og rød dressing	Nakkefilet m/ brun sovs, kartofler, majs og mormor salat Nougat is
Søndag d. 30/6	Stegte sild m/ løg og kapers Dyrlægens natmad	Frikadeller m/ kartoffelsalat Pikant ost, brie, druer og tuc kiks