

# Menuplan, Uge 29 2024

Oplysning om allergener - Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag 15/7	Kreativ fiskesalat Dagens pålæg m/ pynt	Kyllingegryde m/ spidskål, gulerod, kartofler, ærter, serveres med persille Melonsalat m/ vaniljeskum
Tirsdag 16/7	<b>Lun ret:</b> Tærte	Dagens fisk i fløde sauce m/ grønne bønner, gulerod, rødløg, kartofler og salat af grønkål, melon og mandler Koldskål m/ jordbærpure
Onsdag 17/7	<b>Grill i haven:</b> Medister m/ kold kartoffelsalat, ketchup og sennep	Fyldig grøntsagssuppe m/ brødtern Henkogt frugt m/ råcreme
Torsdag 18/7	<b>Lun ret:</b> Kyllingelår m/ agurkesalat	Pastaret m/ bacon, rucola, tomat, drys af parmesan og persille samt madbrød Hyldeblomst panna cotta m/ crumble
Fredag 19/7	Spegepølse Kreativ/ Rester	Forårgryde(vegetar) m/ gulerod, kartofler, edamamme og sukkerærter samt gulerodsråkost Hindbærtærte m/ creme fraiche
Lørdag 20/7	Æggesalat Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt oksespidsbryst m/ peberrodssovs, kartofler og dampet broccoli. Jordbær is m/ vafler
Søndag 21/7	Kryddersild m/ kapers Rullepølse m/ sky, løg og karse	Karry-blomkålssuppe m/ flutes Havarti ost og smøreost m/ kiks, peberfrugt og druer