

# Menuplan, Uge 30 2024

Oplysning om allergener - kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag 22/7	Tunsalat m/ ærter og rødløg Dagens pålæg m/ pynt	Græsk farsbrød, små stegte kartofler og tzatziki Syltede ananas med vaniljeskyr
Tirsdag 23/7	<b>Lun ret:</b> Æggekage m/ kartofler og purløg	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler og salat m/ revet rødbede, æg, og flødepeberrod Ymerdessert
Onsdag 24/7	<b>Grill i haven:</b> Barbeque marineret kylling og cremet pastasalat	Blomkålssuppe m/ brød og bacontern Æblecrumble kage m/flødeskum
Torsdag 25/7	<b>Lun ret:</b> Ribbensteg m/ surt	Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og salat Jordbærgrød m/ mælk og fløde
Fredag 26/7	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Vegetar lasagne m/ bladsalat, balsamico og oliven Chokoladecake m/ vaniljecreme
Lørdag 27/7	Rejesalat m/ dild Kylling m/ urter og peberfrugt	Stegt nakke filet m/ flødetomatsauce, kartofler og grønne bønner Husets is m/ vafler
Søndag 28/7	Tomat sild m/ æg Dyrlægens natmad (leverpostej, sky og rå løg)	Skinke m/ marineret kold kartoffelsalat Brie og gedeost m/ melon og kiks