

Menuplan aften - maj 2025

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. torsdag	Lasagne serveres med grøn salat med dressing ved siden af		Hindbærgrød serveres med sødmælk
2. fredag	Frikadeller med kold kartoffelsalat hertil agurkesalat		Hønsekødssuppe med kød- og melboller samt urter hertil friskbagt brød
3. lørdag	Paprikagryde serveres med hvide ris og broccoli		Gammeldagsæblekage
4. søndag	Forloren hare med vildtsauce, hvide kartofler hertil waldorfsalat		Pæretærte serveres med cremefraiche
5. mandag	Brændende kærlighed hertil kartoffelmos og syltede rødbeder		Aspargessuppe hertil flute
6. tirsdag	Kyllingefrikassé heri kartofler og forårsgrønt serveres med persilledrys	70 -års fødselsdag 	Skaldyrssalat på hjemmelavet franskbrød
7. onsdag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil rugbrød		Jordbærgrød serveres med sødmælk
8. torsdag	Hakkebøf med spejlæg, hvide kartofler og brun sauce hertil asier		Udvalg af melon
9. fredag	Fylde peberfrugter hertil stegte ris og krydderurtdressing		Koldskål med kammerjunkere
10. lørdag	Cottagespie med låg af kartoffelmos		Blommegrød serveres med sødmælk

11. søndag	Flæskesteg med hvide kartofler, brun sauce og rødkål	90 års 	Rejecocktail serveres med thousand island dressing hertil flute
12. mandag	Biksemad med spejlæg, HP-sauce samt syltet rødbede		Kærnemælkssuppe med rosiner
13. tirsdag	Krydrede fiskefrikadeller med tomatsalsa, råstegte kartofler hertil urtecreme	Grønsagsfrikadeller med tomatsalsa, råstegte kartofler hertil urtecreme	Æblegrød serveres med sødmælk
14. onsdag	Pasta og kødsauce hertil grøn salat med dressing ved siden af		Kartoffel/porrersuppe med sprødstegte brød croutoner
15. torsdag	Svensk pølseret drysset med finthakket purløg		Jordbærkoldskål serveres med kammerjunkere
16. fredag	Krebinetter med hvide kartofler, stuede ærter- og gulerødder hertil syltede rødbeder		Oksekødssuppe med kød- og melboller samt urter hertil flute
17. lørdag	Farsbrød med flødekartofler og broccoli		Slagterens pøsefad serveres med brød og surt
18. søndag	Kylling i sur/sødsauce hertil hvide ris samt forårsgrønt		Kaffeis serveres med vafler
19. mandag	Græske frikadeller med kartoffelbåde hertil tomatsalat med feta	60 års 	Rabarbertrifli (afdelingen samler desserten, for at bevare sprødheden)
20. tirsdag	Stegt lever med bløde løg, hvide kartofler og skysauce hertil asier	Selleribøf med bløde løg, hvide kartofler og skysauce hertil asier	Grønsagssuppe drysses med ristede brødcroustons

21. onsdag	Tarteletter med stuvede ærter, gulerødder og skinke		Rødgrød med fløde
22. torsdag	Boller i karry hertil hvide ris og forårsgrønt		Ærtesuppe med cremefraiche topping hertil friskbagt flute
23. fredag	Stegte hjemmelavede pølser hertil kold kartoffelsalat, ketchup og stærk sennep		Frugtsalat med råcreme
24. lørdag	Stegt kylling med skilt sauce, rabarberkompot, kartofler hertil agurkesalat		Paté med surt og hjemmebagt brød
25. søndag	Sprængt nakke med aspargessauce hertil hvide kartofler og grønne bønner		Pocherede pærer serveres med flødeskum
26. mandag	Millionbøf hertil kartoffelmos og syltede rødbeder		Skovbærgrød serveres med sødmælk
27. tirsdag	<i>Lidt lettere anretning til aften, grunden festmenu til frokosten</i>	<i>Solgavens 6 års-fødselsdag</i> 	Ost og pølseanretning med tilbehør
28. onsdag	Fyldte pandekager hertil kålsalat		Hyldebærsuppe serveres med tvebakker
29. torsdag	Fishpie med låg af kartoffelmos hertil bønnesalat	Grønsagspie med låg af kartoffelmos hertil bønnesalat	Abrikosgrød serveres med sødmælk

30. fredag	Paneret flæsk med hvide kartofler, persillesauce samt agurkesalat		Kold spansk gazpacho suppe serveres med finthakket peberfrugt og agurk
31. lørdag	Kalkungryderet hertil kokosris og chutney		Frugtis