

Menuplan aften - Juni 2025

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. søndag	Flæskesteg med brun sauce, rødkål og kartofler		Hyldeblomst fromage
2. mandag	Millionbøf med mos og surt		Hønsekødssuppe med urter og boller
3. tirsdag	Dampet hvidfisk med sennepssauce, broccoli og råstegte kartofler	Dampet sommerkål med sennepssauce, broccoli og råstegte kartofler	Abrikosgrød med sødmælk
4. onsdag	Koldskål med citron hertil kammerjunkere til aftensmad	Pølsevogn i caféen, til frokost	
5. torsdag	Stegt medister med stuvet spinat og kartofler		Årstidens friske frugt
6. fredag	Grønsagsrøsti med hvedekerner vendt i pesto hertil dressing		Fiskesalat på hjemmebagt brød
7. lørdag	Kyllingelår med kartoffelsalat og hjemmelavet sylt		Hindbærgrød serveres med sødmælk
8. søndag	Stroganoff med svampe og løg hertil kartofler		Pandekager med bærkompot og sukker
9. mandag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil rugbrød og grøn salat med dressing		Æblegrød serveres med sødmælk
10. tirsdag	Karrykål med sommergrønt		Jordbærkoldskål med kammerjunkere
11. onsdag	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Rodfrugter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Hjemmelavet is med vafler

12. torsdag	Pasta med kødsauce og årstidens råkost		Aspargessuppe med flute
13. fredag	Frikassé på høns, kartofler og sommergrønt		Sveskegrød med sødmælk
14. lørdag	Boller i karry med sommergrønt og ris		Frugtsalat med råcreme
15. søndag	Farsrand med ærter og gulerødder hertil brun sauce, blomkål og kartofler		Citronfromage med flødeskum
16. mandag	Brændende kærlighed med mos og ketchup		Ærtesuppe med syrlig creme
17. tirsdag	Frikadeller med stuvet kål og kartofler		Solbærgrød med sødmælk
18. onsdag	Grønsagslasagne med hovedsalat og mormordressing	Fejring af isens dag	Hjemmelavet is
19. torsdag	Kyllingelever i flødesauce med bacon og sommergrønt	Persillerod i flødesauce med bacon og sommergrønt	Blomkålssuppe med fyld og brød
20. fredag	Tarteletter med høns i asparges		Tomatsuppe med oregano og hvidløg
21. lørdag	Paprikagryde med sommergrønt		Æblecrumle- <i>Samles i afdelingerne</i>
22. søndag	Koteletter i fad med karry, champion, ananas hertil ris		Rødgrød med fløde
23. mandag	Smørrebrød til aftensmad	Sankthans - Fejres til frokost	
24. tirsdag	Fiskefrikadeller med hvidvinssauce og årstidens råkost	Grønsagsfrikadeller med hvidvinssauce og årstidens råkost	Stikkelsbærgrød med sødmælk

25. onsdag	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder		Udvalg af årstidens frugt
26. torsdag	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder hertil kartofler og agurkesalat		Championsuppe
27. fredag	Græsk farsbrød med tzatziki og råstegte kartofler		Udvalg af slagterens pålæg hertil sylt og brød
28. lørdag	Kylling i karry med sommergrønt og ris		Skaldyrssalat på franskbrød
29. søndag	Sprængt okse med peberrodssauce, kartofler, broccoli og surt		Skovbærtrifli- <i>Samles i afdelingerne</i>
30. mandag	Biksemad med spejlæg og HP-Sauce		Koldskål med kammerjunkere