

Efterår / Vinter				Uge: 25			
	Mandag: 16/6	Tirsdag: 17/6	Onsdag 18/6	Torsdag 19/6	Fredag 20/6	Lørdag: 21/6	Søndag 22/6
Pålæg 1:	Makrel i tomat m/ mayo og dild	Marineret sild m/ rødløg og dild	Fiskedeller m/ citron og remoulade	Sild m/ løg og kapers	Tunsalat m/ majs og dild	Gratin m/ ost og grønt	Pølser m/ brød, sennep og ketchup
Pålæg 2:	Fars m/ rødløg	Leverpostej m/ surt	Æg m/ tomat, mayo og karse	Tomat m/ rygeostcreme og persille	Lun postej m/ rødbede	Torskerogn m/ remoulade og citron	Varmrøget laks m/ ærtecreme
Pålæg 3:	Kartoffelmad m/ mayo og rå løg	Kyllingepålæg m/ kryddermayo og rød peber	Skinkesalat m/ purløg	Skinke m/ mayo og tomat	Kødpølse m/ mayo og ristet løg	Æggesalat m/ karse og små tomater	Hønsesalat m/ bacon
Ost/Frugt:	Mild/ost	Flødeost/frugt	Stærk/banan	Pikant/melon	Mild/nektarin	Hvarti- krystal/peberfrugt	Krystal/melon
		Sommerfest					
Hovedret	Kalkungryde m/ ris	Flæskesteg m/ nye kartofler og rabarberkompot	Stegt fiskefilet m/ remuoladesovs, kartofler og gulerodsråkost	Sprængt kalkun m/ peberrodssovs, nye kartofler og agurkesalat	Grill	Krydder paneret koteletter m/ ærter, nye kartofler og kold bearnaicedressing	Skipperlabskovs m/ frisk urtedrys, smørklat og surt
Biret:	Koldskål m/ kans	Softice m/ forskeligt drys	Jordbærgrød m/ mælk/fløde	Blomkålssuppe m/ persilleolie	Rabarbergrød m/ mælk/fløde	Vaniljebudding m/ jordbær/rabarber sauce	Banankage m/ vaniljeis