

Aften Menuplan Juni 2025

Søn. 1-6	Glaseret skinke, båd kartofler, bearnaise, garniture	Panna Cotta m- brombærsovs
Man. 2-6	Laksefrikadeller, kold dildsovs, kartofler og råkost	Fugleredder med abrikoskompot
Tirs. 3-6	Kalkunfrikasse m. kartofler	Koldskål med kammerjunker
Ons. 4-6	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Alliancegrød med mælk , fløde
Tors. 5-6	Mørbrad i fad med champignonsovs, kartofler og agurkesalat	Rabarbertrifli
Fre. 6 -6	Boller i karry, løse ris og ærter	Frugtsalat med råcreme
Lør. 7-6	Skinkesteg, skysovs, kartofler og coleslaw	Citronfromage m. flødetop
Søn. 8-6	Schnitzel, brasede kartofler, smørsovs og ærter	Pæretærte m. skum
Man.9-6	Rullesteg, skysovs, kartofler og rødkål	Islagkage
Tirs. 10-6	Oksegryde (hakket oksekød, æble, porre), mos, peanuts	Pandekager m. syltetøj
Ons. 11-6	Tomattærte, salat og dressing	Ymerfromage m. saftsovs
Tors. 12-6	Paneret flæsk m/ nye danske kartofler, persillesovs & rødbeder	Jordbær m. mælk og fløde
Fre. 13-6	Helstegt kylling med persille, kartofler, skysovs og agurkesalat	Kold frugtsuppe med skum
Lør. 14-6	Marineret kam, stegte kartofler, skysovs, kroblanding	Chokolademousse
Søn. 15-6	Kinesisk risret m. løse ris og broccoli	Trefarvet Is med vafler
Man. 16-6	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler og surt	Maskeret blomkål m. citronbåd
Tirs. 17-6	Dampet Hellefisk, limesovs, kartofler og broccoli	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 18-6	Grønne frikadeller, ratatouille, stegte kartofler	A-38 koldskål m. kammerjunker
Tors. 19-6	Koteletter i fad m/ løse ris og bønnesalat	Årstidens frugt
Fre. 20-6	Græsk farsbrød, kartoffelbåde, skysovs og tzaziki	Mandarinrand m. skum
Lør. 21-6	Kogt hamburgerryg m/ garniture , kartofler og aspargessovs	Chokolademousse
Søn. 22-6	Thai kyllingegryde, løse ris, mangochutney og naanbrød	Ananasfromage m/ flødetop
Man. 23-6	Croissanter med hønsesalat	Jordbærkoldskål
Tirs. 24-6	Kalvespidsbryst m. kaperssovs, kartofler og grønne asparges	Tunmousse m/ flutes
Ons. 25-6	Stegt fiskefilet, pommes frites, kold remouladesovs og råkost	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Tors. 26-6	Grønsagsglasagne, flute og majs	Budding med saftsovs
Fre. 27-6	Skinkefarsbrød, kartofler, paprikasovs og blomkål	Ost, kiks og druer
Lør. 28-6	Ribbensteg, kartofler, skysovs og agurkesalat	Æbletrifli
Søn. 29-6	Enebærgryde m. løse ris, bønner	Appelsinfromage
Man. 30-6	Karbonader, stuvet sommerkål, kartofler	Krenoline med hindbær