

Menuplan aften – juli 2025

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. tirsdag	Frikadeller med stuvet sommerkål og kartofler		Tomatsuppe med timian og suppehorn
2. onsdag	Kylling i paprikasauce med stegte kartofler og rosenkål		Hjemmelavet is med vafler
3. torsdag	Gryderet med bønner, bacon og pølser		Blommegrød med sødmælk
4. fredag	Sildefilet vendt i rugmel med kartofler og krydderurter sauce	Paneret persillerod med kartofler og krydderurte sauce	Aspargessuppe med brød
5. lørdag	Boller i karry med sommergrønt og ris		Jordbærgrød med sødmælk
6. søndag	Langtidstilberedt nakkefilet med dampet grønt og kartofler		Lun chokolade brownie med flødeskum
7. mandag	Brændende kærlighed med grov mos og ketchup		Kærnemælkssuppe med rosiner
8. tirsdag	Gryderet med sommergrønt og kartofler		Sveskegrød med sødmælk
9. onsdag	Pasta med kødsauce og revet parmesan		Kartoffel/porrersuppe med hjemmebagt brød
10. torsdag	Krebinetter med stuvet spinat og kartofler		Ost og kiks
11. fredag	Fiskefrikadeller med remoulade, råstegte kartofler og broccoli	Grønsagsfrikadeller med remoulade, råstegte kartofler og broccoli	Koldskål med kammerjunkere
12. lørdag	Pølser med kartoffelsalat, sennep, ketchup og grøn salat med dressing		Hyldebærsuppe med tvebakker
13. søndag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgelé og kartofler		Fløderand med bærkompot
14. mandag	Æggekage med tomat, purløg og bacon		Championsuppe med brød

15. tirsdag	Farsrand med tørrede tomater hertil kartofler, stegt sommerkål og cremefraichedressing		Skovbærgrød med sødmælk
16. onsdag	Stegt lever med løgsovs, kartofler og surt	Braiseret selleri med løgsovs, kartofler og surt	Hybensuppe serveres med flødeskum
17. torsdag	Høns i frikassé med sommergrønt og kartofler		Æblegrød med sødmælk
18. fredag	Lasagne med råkost		Kyllingeleverpaté med hjemmebak
19. lørdag	Stroganoff med perleløg, champion hertil kartofler og dampet blomkål		Stikkelsbærgrød serveres med sødmælk
20. søndag	Kyllingelår med rabarberkompot, skysauce, kartofler og grønne bønner		Frugtsalat med råcreme
21. mandag	Millionbøf med mos, rosenkål og surt		Årstidens friske frugt Blomkålssuppe med brød
22. tirsdag	Græsk farsbrød af okse med tzatziki og råstegte kartofler		Årstidens friske frugt
23. onsdag	Varmrøget makrel med krydderurtdressing hertil sommerråkost	Frikadeller med krydderurtdressing hertil sommerråkost	Solbærgrød med sødmælk
24. torsdag	Boller i selleri med timian og kartofler		Grønsagssuppe med hjemmebak brød
25. fredag	Frikadeller med stuvet sommerkål og kartofler		Udvalg af hjemmelavet pålæg hertil sylt og brød
26. lørdag	Gryderet med svinekød, bacon, løg og pølser hertil mos		Abrikosgrød med sødmælk
27. søndag	Flækesteg med brunsauce, rødkål og kartofler		Hjemmelavet is med vafler
28. mandag	Svensk pølseret med dampet broccoli		Lun æblecrumble med vanillecreme

29. tirsdag	Gryderet med kyllingelever, bacon og svampe hertil mos		Jordbærkoldskål med kammerjunkere
30. onsdag	Hjemmelavet medister med brunsauce, gulerødder, kartofler og surt		Oksekødssuppe med urter og boller
31. torsdag	Bagt hvidfisk med sennepssauce, kartofler og råkost	Bagte beder med sennepssauce, kartofler og råkost	Pandekager med syltetøj