

Menuplan, Uge 27 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 30/6	Torskerogn m/ dild creme Nakkefilet m/ surt	Medisterpølse m/ brunede løg, portvinssovs og kartoffelmos Æblegrød m/ kanelskum
Tirsdag d. 1/7	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns i asparges	Torskelions toppet med rasp og spinat, smørdampet kartofler, smørsovs og langtidsbagt tomat Creme brulé m/ karamel
Onsdag d. 2/7	<u>Sommerfest i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) New Orleans inspireret mad og musik Grillet farsbrød m/ cajun kartofler og cajun coleslaw, brød og drikkevarer	Frikadeller m/ stuvet hvidkål med dild, kartofler og dampet gulerødder og purløg Stikkelsbærtrifli
Torsdag d. 3/7	<u>Lun ret:</u> Fiskefilet m/remoulade og citron	Boller i karry m/ ris og råkost Ymerfromage m/ saftsovs
Fredag d. 4/7	Spegepølse m/ sky og løg Dagens pålæg m/ pynt	Broccoli-tomat quiche, kartoffelsalat og grøn salat Tiramisu
Lørdag d. 5/7	Skinkesalat m/ purløg og hvide bønner Rullepølse m/ sky og løg	Hamburgerryg m/ stuvet ærter og gulerødder, kartofler og blomkål Chokoladeis m/ marengs
Søndag d. 6/7	Tomat sild m/ løg og karse Paté m/ surt	Cremet grøntsagssuppe m/ kødboller og madbrød Brie, emmentaler m/ kiks druer og peberfrugt