

Menuplan, Uge 29 - 2025

Oplysning om allergener - Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 14/7	Fiskesalat m/ asparges og ærter Dagens pålæg m/ pynt	Kalkungryde m/ svampe og bacon, ris og ananassalat m/ nødder Citronfromage m/ pynt
Tirsdag d. 15/7	<u>Lun ret:</u> Grøntsagstærte m/ tomat, løg, hytteost og timian	Forret: Svampepaté m/ dressing, surt og brød Tun steak m/ sommergrønt, romesco sauce, kartofler og grøn salat m/ asparges og radiser
Onsdag d. 16/7	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Pølser m/ ketchup, sennep og marineret kartoffelsalat	Krebinetter m/ lys sovs, pastinsk, sommerkål, blomkål og kartofler Koldskål m/ kammerjunker
Torsdag d. 17/7	<u>Lun ret:</u> Stegt kyllingelår m/ agurkesalat	Herregårdsbøf m/ ovn pomfritter, kold bearnaise og ærter Frugtsalat m/ flødeskum
Fredag d. 18/7	Kartoffelmad m/ mayo og purløg Hummus m/ gnave grønt	Forret : Laksepaté m/ dilledressing og pynt Dahl m/ blomkål, ris og hjemmebakket brød
Lørdag d. 19/7	Æggesalat m/ karse Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt okseespidsbryst m/ peberrodssovs, kartofler og bagte gulerødder krydderurter Is m/ vafler
Søndag d. 20/7	Sennepsild m/ æggeblomme Rullepølse m/ sky og løg	Toscansk bønnesuppe m/ flutes Skimmelost og havarti ost m/ kiks, solbærmarmelade og melon