

Menuplan, Uge 30 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 21/7	Tunsalat m/ kapers og rødløg Dagens pålæg m/ pynt	Kalkunschnitzler m/ bearnaisesovs, stegte kartofler og ærtesalat Kold tomatsuppe m/ brødcroustons
Tirsdag d. 22/7	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ skinke og grøntsager	Stegt fisk m/ persillesovs, kartofler og gulerødder Koldskål m/ citron, vanilje og ristet havregryn
Onsdag d. 23/7	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Grillpølser m/ ketchup, sennep, rå og ristet løg og pommes frites med remoulade	Italiensk farsrulle m/ ost og persille og cremet pastasalat med soltørret tomat og krydderurter Panna cotta m/ blåbærsovs
Torsdag d. 24/7	<u>Lun ret:</u> Ribbensteg m/ rødkål	Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og kålsalat med mormordressing Jordbærgrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 25/7	Spegepølse m/ pickles Kartoffel m/ mayo og rødløg	Linselasagne og tomat/vandmelonsalat m/ feta og rødløg, mynte og osteflutes Brownie m/ appelsinskum
Lørdag d. 26/7	Rejesalat m/ asparges og dild Kyllingebryst m/ urter og paprika mayo	Stegt nakkefilet m/ skysovs, kartofler og haricot verts Is m/ frugtsovs
Søndag d. 27/7	Stegte sild m/ løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky)	Skinke m/ kold kartoffelsalat og råkost Lun æblecrumble (etagen luner selv) m/ cremefraiche