

Menuplan spisegæster Juli 2025

Tirs. 1-7	Karbonader, stuvet sommerkål og kartofler	Krenoline med hindbær
Ons. 2-7	Krydret fiskeragout, løse ris og broccoli	Jordbær med mælk og fløde
Tors. 3-7	Biksemad, spejlæg, rødbeder, HP sovs	Abrikosgrød m mælk og fløde
Fre. 4-7	Schnitzel, brasede kartofler, smørsovs og ærter	Ymerkoldskål m. kammerjunker
Man. 7-7	Butter chicken, vilde ris, bønner	Valnøddefromage
Tirs. 8-7	Ovnstegt Alaska sej med kartofler og sennepssovs	Pandekager med syltetøj
Ons. 9-7	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Kold frugtsuppe m. creme fraiche
Tors. 10-7	Farseret porre, kartofler, lyssovs og gulerødder	Frugtsalat
Fre. 11-7	Marineret kyllingeoverlår, kartoffelbåde, tzaziki, sovs	Rødgrød m. mælk og fløde
Man.14-7	Svinekød i sur/sødsovs, løse ris , mango chutney	Citronfromage
Tirs. 15-7	Rullesteg, skysovs, kartofler og agurkesalat	Kold brombærsuppe m. skum
Ons. 16-7	Stegt kalvelever m.bløde løg, løgsovs, kartofler og marinerede bønner	Fugleredder abrikoskompot + skum
Tors. 17-7	Pølser og kold kartoffelsalat – ketchup-sennep	Kirsebærgelerand m. råcreme
Fre. 18-7	Mar. sparerib, kartoffelbåde, sovs, coleslaw	A-38 koldskål, kammerjunker
Man. 21-7	Kyllingefilet i kokos, karry og tomat, løse ris	Tiramizu
Tirs. 22-7	Hakkebøf m. bløde løg,raspede kartofler, bearnaisesovs og gulerødder med top	Kold Rabarbersuppe, creme fraiche
Ons. 23-7	Torskerognsfrikadeller, kold dildsovs, kartofler, grønt	Ost, kiks og druer
Tors. 24-7	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Pæretærte m. syrnnet skum
Fre. 25-7	Boller i karry, løse ris og ærter	Alliancegrød m. mælk og fløde
Man.28-7	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Is med vafler
Tirs. 29-7	Fiskefilet, kold remouladesovs, kartofler og råkost	Blommegrød m. fløde og mælk
Ons. 30-7	Paneret kotelet, skysovs, kartofler og garniture	Årstidens frugt
Tors. 31-7	Kalkunfrikadeller, paprikasovs, kartoffelbåde, broccoli	Hawaii koldskål