

Menuplan, Uge 31 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 28/7	Torskerogn m/ remoulade og citron Dagens pålæg m/ pynt	Paneret flæsk m/ persillesovs, nye kartofler og smørdampet ærter Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 29/7	<u>Lun ret:</u> Forårsrulle m/ soyasovs	Laksetærte (mørdejsbund m/ rødløg og asparges), kartoffelsalat, bagt tomat og grøn salat Klassisk koldskål m/ kammerjunker
Onsdag d. 30/7	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Marineret kyllingebryst m/ pastasalat og ostebrød	Frikadeller m/ stuvet grøntsager og kartofler og rødbeder Fløderand m/ sommerfrugt
Torsdag d. 31/7	<u>Anretning:</u> Tunmousse m/ salat, rejer, asparges og dressing og flutes	Kylling Korma (indisk ret) m/ ris, chapati brød og salat med yoghurt dressing og mynte Mango lassi (serveres i glas)
Fredag d. 1/8	Spegepølse m/ pickles Æg m/ russisksalat	Gulerodsdeller m/ stegte kartoffelbåde, kold krydderurtesovs og kålsalat Henkogt ananas m/ karamelskum
Lørdag d. 2/8	Skinkesalat m/ karse Rullepølse m/ sky og løg	Kalkunbryst i ovn m/ pesto, cheddarost og bacon, flødekartofler og bønnesalat Is m/ vafler
Søndag d. 3/8	Æblesild Paté m/ surt	Klar suppe m/ urter, kød og melboller samt flutes Ananas ost, stærk ost m/ kiks, knækbrød, peberfrugt og melon