

Menuplan, Uge 34 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 18/8	Wienerpølsesalat m/ pynt Dagens pålæg m/ pynt	Græsk farsbrød m/ bådkartofler, kold ymersauce og tomatsalat Frugtgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 19/8	<u>Lun ret:</u> Kyllingefrikadeller m/ agurkesalat	Røget makrel m/ grøn kartoffelsalat og stegte squash Citron koldskål m/ ristet havregryn
Onsdag d. 20/8	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding nødvendig) Barbequemarineret nakkekotelet m/ tzatziki, små ovnbagte kartofler og græsk salat	Kylling i paprika (champignon, løg, bacon) m/ kartofler og bønner Æblekage m/ flødeskum og ribsgelé
Torsdag d. 21/8	<u>Anretning:</u> Røget laks m/ rævedressing, pynt og flutes	Boller i karry m/ ris og chiliæbler Melonsalat m/ råcreme
Fredag d. 22/8	Spegepølse m/ sky og rå løg Kartoffelmad m/ mayo og rødløg	Vegetarisk gryderet m/ blomkål og kikærter, kartoffelmos, persilledrys og syltet rødløg Blomme crumble m/ vaniljeskyr
Lørdag d. 23/8	Skinkesalat m/ linser og karse Kalkunbryst m/ waldorfsalat	Glaseret skinke m/ flødekartofler og råkost Is m/ frugtsovs
Søndag d. 24/8	Sennepestild m/ rå løg Pate m/ drueagurk	Cremet squashsuppe med ristet bacon og flutes Ananasost og havarti m/ knækbrød/kiks, druer og peberfrugt