



Menuplan spisegæster august 2025

Fre. 1-8	Kødsovs, pastaskrue og majs	Budding med saftsovs
Man. 4-8	Chicken Tikka Masala, løse ris, bønner	Appelsinfromage
Tirs. 5-8	Farserede peberfrugter, paprikasovs, kartofler og majs	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 6-8	Kalkunbryst med ramsløg, flødekartofler, bønnesalat	Mandarinris
Tors. 7-8	Fiskefrikadeller, kold krydderurtesovs, kartofler, gulerodsråkost	Ymerkoldskål m. kammerjunker
Fre. 8-8	Blomkålsgratin, smørsovs, tomatsalat og flute	Frugtsalat med makronskum
Man. 11-8	Kinesisk risret, løse ris og broccoli	Chokolademousse m. flødetop
Tirs.12-8	Schnitzel, brasede kartofler, paprikasovs og ærter	Pandekager med syltetøj
Ons. 13-8	Bangkok kylling m. løse ris og topping (bønnespirer)	Blommegrød m. mælk og fløde
Tors. 14-8	Paneret flæsk, hvid løgsovs, kartofler og	Ymerkoldskål med kammerjunker
Fre. 15-8	Frikadeller med kold kartoffelsalat, råkost	Frisk frugt
Man. 18-8	Koteletter i fad m. løse ris og grønne ærter	Æblekage med flødeskum
Tirs. 19-8	Stegt medister, stuvet sommerkål og kartofler	Frugttærte med crumble og skum
Ons. 20-8	Gammeldags kylling, kartofler, skysovs og agurkesalat	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Tors. 21-8	Spinat/løgtærte, grøn salat, og dressing	A38-fromage m. saftsovs
Fre. 22-8	Italienske Kødboller i tomatsovs, pastaskuer og broccoli	Ost, kiks og blå druer
Man.25-8	Lasagne, blandet salat, dressing og flute	Abrikostrifli
Tirs.26-8	Kalkungryde med porre og bacon, løse ris og majs	Hindbærgrød med mælk og fløde
Ons.27-8	Karbonader m. stuvede ærter/gulerødder, kartofler	"fuglerede" med sveskemos + skum
Tors.28-8	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Krenoline med kirsebær
Fre.29-8	Græske frikadeller, tzaziki, bagt tomat og kartoffelbåde	Årstidens frugt