

Menuplan, Uge 35 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 25/8	Tunsalat m/ kapers og rødløg Dagens pålæg m/ pynt	Paneret kyllingebryst m/ sur/sød sovs, nudler med forårsløg, gulerod og kålsalat med syltet løg Kærnemælkskoldskål m/ kammerjunker
Tirsdag d. 26/8	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ skinke og grøntsager	Dagens fisk m/ lys sovs, kartofler og dampet broccoli Citronfromage m/ flødetop
Onsdag d. 27/8 Årets musikfestival	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Grillmedister m/ grøn cremet pastasalat (ærter/ squash/forårsløg) 1/2 tomat med urter og flutes	Blomkålssuppe m/ kuvertbrød Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og bagt kål og gulerødder
Torsdag d. 28/8	<u>Lun ret:</u> Forårsruller m/ soyasovs	Italienske kødboller i tomatsovs m/ pasta penne og tomatsalat Henkogt pære m/ vaniljeskum
Fredag d. 29/8	Pålægssfad m/ pynt Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Grøntsagslasagne m/ flutes og salat Brownies m/ flødeskum
Lørdag d. 30/8	Rejesalat m/ asparges og dild Kyllingebryst med urter og karrymayo	Stegt nakkefilet m/ brun sovs, kartofler, bønner og asier Is m/ frugtsovs
Søndag d. 31/8	Stegte sild m/ rå løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky)	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Frugttærte m/ cremefraiche (tærte kan lunes på etagen)