

Menuplan, Uge 36 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 1/9	Torskerogn m/ remoulade og citron Dagens pålæg m/ pynt	Medisterpølse m/ brun sovs, kartofler, og dampet blomkål Bagte blommer m/ vaniljecreme
Tirsdag d. 2/9	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns i asparges	Fiskefrikadeller m/ remoulade, kartofler vendt i dild og smør, dampet gulerødder og ærter Frugt salat m/ citron og sukker
Onsdag d. 3/9 	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmeldinger nødvendig) Kyllingelår m/ pommes frites, salat mayonnaise og grillet squash salat Husets lagkage til alle og 1 glas dessertvin	Rejecocktail m/ salat, dressing og kuvertbrød Skinke m/ flødekartofler, tomatsalat med syltet rødløg
Torsdag d. 4/9	<u>Lun ret:</u> Fiskefilet m/ remoulade og citron	Frikadeller m/ stuvet spidskål, kartofler og surt Frugtgrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 5/9	Spegepølse m/ rå løg Kartoffelmad m/ mayonnaise og purløg	Indisk karrygryde m/ kartofler og kålsalat m/ ananas og mynte Mango koldskål m/ sukkerristet havregryn og kokos
Lørdag d. 6/9	Skinkesalat m/ løg og karse Røget laks m/ asparges og rævedressing	Hamburgerryg m/ aspargessoys, kartofler og haricot verts Is m/ vafler
Søndag d. 7/9	Senneppsild Rullepølse m/ sky og rå løg	Klar suppe m/ urter, kød og melboller samt flutes Brie, hvidløgsost m/ knækbrød, kiks, druer og peberfrugt