

Menuplan, Uge 37 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 8/9	Makrelsalat m/ karse Dagens pålæg m/ pynt	Forloren hare m/ sovs, kartofler, haricot verts, asier og ribsgelé Ristet banan m/ vaniljeskum
Tirsdag d. 9/9	<u>Lun ret:</u> Madpandekager m/ kødsovs(gris) og ost	Majs-chowder (suppe m/ majs og kartofler) Indbagt laks m/ spinat og grøn salat og dressing
Onsdag d. 10/9	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding nødvendig) Grillmedister m/ ketchup, sennep og coleslaw og flutes	<u>Lisbeth 6 sal har fødselsdag!</u> Glaseret skinke m/ flødekartofler og råkost Nougatis m/ vafler
Torsdag d. 11/9	<u>Lun ret:</u> Leverpostej m/ bacon og champignons	Lasagne (svinekød) m/ tomatsalat og flutes Panna cotta m/ blåbærsovs
Fredag d. 12/9	Spegepølse m/ rå løg og sky ½ æg m/ russisksalat	Gryderet á la bourguignon m/ kartoffelmos og broccolisalat Æblekage m/ makron og flødeskum
Lørdag d. 13/9	Kyllingesalat m/ æbler og champignon Fiskepaté m/ dildcreme	Flæskesteg m/ brun sovs, kartofler, rødkål og drueagurk Is m/ marengskys
Søndag d. 14/9	Peberrodssild m/ æbler og persille Røget filet m/ æggestand	Aspargessuppe m/ fyld og kødboller og flutes Emmentaler og brie m/ kiks, knækbrød, druer og peberfrugt