

Menuplan aften – august 2025

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. fredag	Krebinetter med stuvede ærter og gulerødder hertil kartofler		Udvalg af årstidens friske frugt
2. lørdag	Oksekød i grøn karrysauce med sommergrønt og ris		Hindbærgrød med sødmælk
3. søndag	Hamburgerryg med stuvet spinat og kartofler		Henkogte blommer med lakridsskum
4. mandag	Chili sin carne med ris og årstidens råkost		Aspargessuppe med flute
5. tirsdag	Hjerter i flødesauce med persille mos og surt	Sommerkål i flødesauce med persille mos og surt	Is og vafler
6. onsdag	Græske frikadeller med tzatziki og bagte kartofler		Tomatsuppe med timian og hvidløg
7. torsdag	Kyllingelår med kartoffelsalat		Frugtsalat med råcreme
8. fredag	Hakkebøf med løgsauce, spejlæg, kartofler og surt		Skovbærgrød med sødmælk
9. lørdag	Lasagne bolognese og grøn salat med dressing		Udvalg af melon
10. søndag	Skinkegryde med mos, sommergrønt og surt		Citronfromage
11. mandag	Æggekage med tomat, bacon, purløg og rugbrød		Æblegrød med sødmælk
12. tirsdag	Gryderet med kikærter, tomat og varme krydderier hertil kartofler		Mexicansk inspireret majssuppe med brød
13. onsdag	Bagt hvidfisk med stegte kartofler, urtecreme og dampet grønt	Gratinerede grøntsager med stegte kartofler og urtecreme	Koldskål med citron og kammerjunkere

14. torsdag	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbede		Kyllingeleverpaté med brød og surt
15. fredag	Tarteletter med høns i asparges		Hønsekødssuppe med urter, boller og flute
16. lørdag	Gryderet med sommergrønt, kartofler og surt		Rødgrød med fløde
17. søndag	Farsbrød med tomatdressing og perlebyg vendt i pesto		Lun brownie med vanillecreme
18. mandag	Brændende kærlighed med mos og ketchup		Hybensuppe med appelsin
19. tirsdag	Hamburgerryg med grønlangkål, hvide kartofler og sennep	100 -års fødselsdag 	Gammeldags frugtsalat
20. onsdag	Fiskefrikadeller med hvidvinssauce, kartofler og råkost	Dampet sommerkål med hvidvinssauce, kartofler og råkost	Stikkelsbærgrød med sødmælk
21. torsdag	Hønsekød i frikassé med grønt og kartofler		Udvalg af årstidens melon
22. fredag	Kåldolmere med stegte gulerødder, brun sauce og kartofler		Kartoffelsuppe med porrer og bacon
23. lørdag	Svinekød i sur/sødsauce med sommergrønt og ris		Jordbærkoldskål med kammerjunkere
24. søndag	Rullesteg med persille og svesker hertil sauce, kartofler og dagens grønt		Vanillebudding
25. mandag	Millionbøf med mos og surt		Græskarsuppe med hjemmebagt brød
26. tirsdag	Brunkål med medister, rødbeder og sennep		Jordbærgrød med sødmælk
27. onsdag	Hjemmerøget laks på bund af kartofler og urter hertil urtedressing og råkost	Dampede sommerurter og kartofler med urtedressing og råkost	Øllebrød med flødeskum
28. torsdag	Boller i selleri med timian og kartofler		Hjemmelavet is med bærkompot

29. fredag	Kylling i karry med grønt og ris		Ærtesuppe med syrlig creme
30. lørdag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgelé, kartofler og surt		Fiskesalat på friskbagt brød
31. søndag	Sprængt nakke med peberrodssauce, grønt og kartofler		Braiseret ananas med lakridsskum