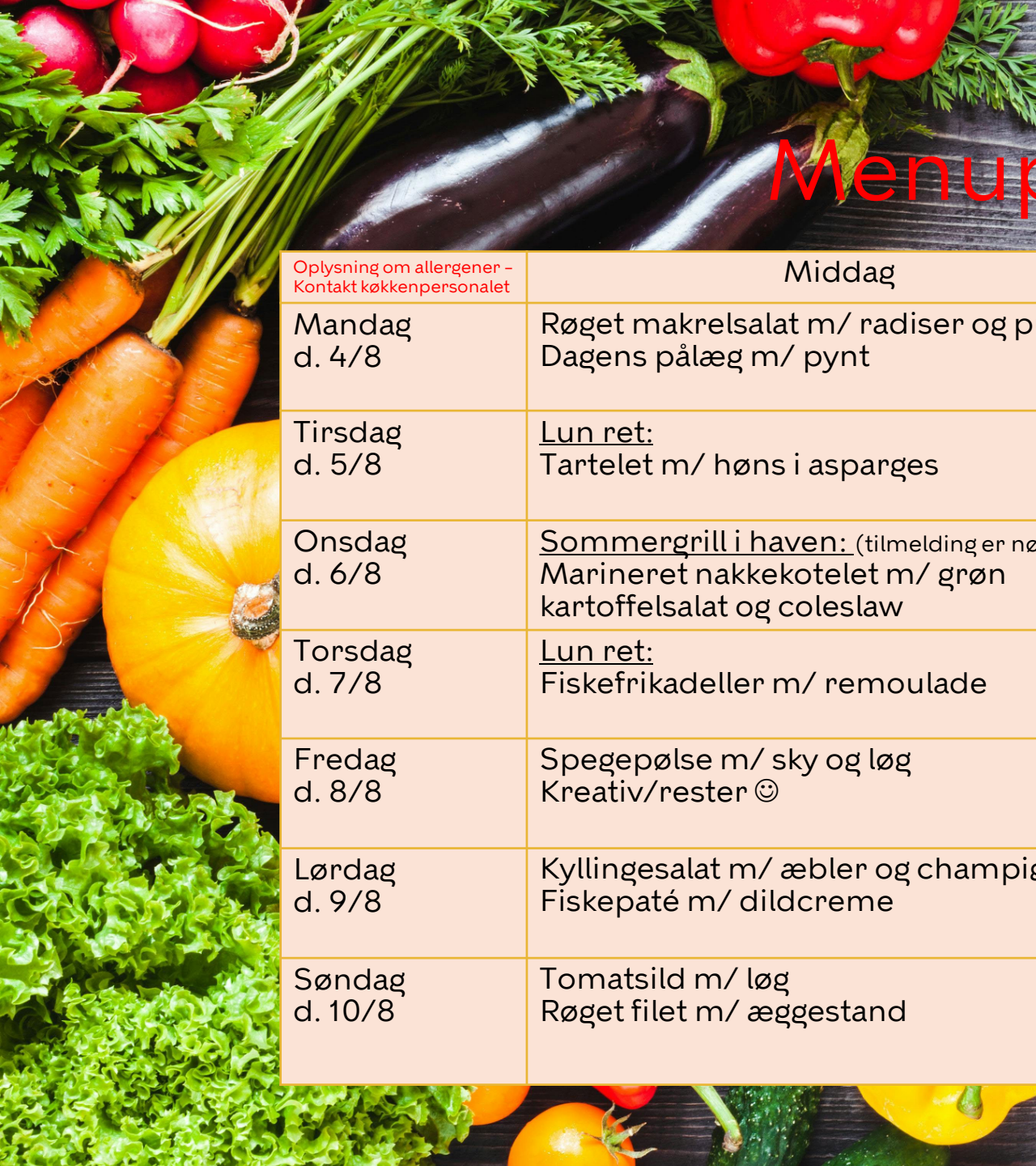




Menuplan, Uge 32 - 2025

Oplysning om allergener - Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 4/8	Røget makrelsalat m/ radiser og purløg Dagens pålæg m/ pynt	Farsbrød m/ smørdampet spinat og kartofler Jordbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 5/8	<u>Lun ret:</u> Tartelet m/ høns i asparges	Kogt torsk m/ dildsauce, kartofler og dampet gulerødder Citron/lime koldskål m/ kammerjunker
Onsdag d. 6/8	<u>Sommergrill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Marineret nakkekotelet m/ grøn kartoffelsalat og coleslaw	Bagt tomat m/ bønner, ost og brød Grøntsagsdeller, krydderurte dressing, kartofler og dagens salat
Torsdag d. 7/8	<u>Lun ret:</u> Fiskefrikadeller m/ remoulade	Stegt kylling m/ brun sovs, kartofler og agurkesalat Rabarbercrumble m/ vanilje skyr
Fredag d. 8/8	Spegepølse m/ sky og løg Kreativ/rester ☺	Sommergryde m/ svinekød, blomkål, ærter og kartofler vendt i persille og smør Æblekage m/ makron og flødeskum
Lørdag d. 9/8	Kyllingesalat m/ æbler og champignons Fiskepaté m/ dildcreme	Rullesteg m/ svesker, brun sovs, kartofler, rødkål og drueagurk Is m/ karamelsovs
Søndag d. 10/8	Tomatsild m/ løg Røget filet m/ æggestand	Aspargessuppe m/ fyld og kødboller samt flutes Stærk ost, pikant ost m/ kiks, knækbrød, peberfrugt og ananas