

## Menuplan aften - maj 2026

<b>Dato</b>	<b>Hovedret</b>	<b>Alternativ ret</b>	<b>Bi-ret</b>
1. fredag	Lammefrikadeller med tzatziki med råstegte kartofler		Hindbærgrød serveres med sødmælk
2. lørdag	Paprikagryde serveres med hvide ris og broccoli		Henkogte blommer med creme
3. søndag	Forloren hare med vildtsauce, hvide kartofler hertil waldorfsalat		Gammeldagsæblekage
4. mandag	Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder		Aspargessuppe hertil flute
5. tirsdag	Krebinetter med svampe og purløg hertil sovs og kartofler		Fiskesalat på brød
6. onsdag	Kyllingefrikassé heri kartofler og forårsgrønt serveres med persilledrys		Hønsekødssuppe med kød- og melboller samt urter
7. torsdag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil rugbrød		Jordbærgrød med sødmælk
8. fredag	Fyldte peberfrugter hertil stegte ris og krydderurtedressing		Udvalg af melon
9. lørdag	Frikadeller med kold kartoffelsalat hertil agurkesalat		Koldskål med kammerjunkere
10. søndag	Cottagespie med låg af kartoffelmos		Chokolademousse

11. mandag	Grønsagsbiks med spejlæg, HP-sauce samt syltet rødbede		Æblegrød med sødmælk
12. tirsdag	Blomkålsgratin med skinketern hertil råkost		Kærnemælkssuppe med rosiner
13. onsdag	Krydrede fiskefrikadeller med tomatsalsa, råstegte kartofler hertil urtecreme		Rødgrød med fløde
14. torsdag	Pasta med grønsagssauce og grøn salat med dressing ved siden af		Kartoffel/porrersuppe med sprødstegte brød croutoner
15. fredag	Svensk pølseret drysset med finthakket purløg		Jordbærkoldskål med kammerjunkere
16. lørdag	Kylling i sur/sødsauce hertil hvide ris samt forårsgrønt		Slagterens pøsefad med brød og surt
17. søndag	Farsbrød med flødekartofler og broccoli		Kaffeis med vafler
18. mandag	Tomatiseret grønsagssoufflé hertil perlebygssalat		Oksekødssuppe med kød- og melboller samt urter
19. tirsdag	Græske frikadeller med kartoffelbåde hertil tomatsalat med feta		Rabarbergrød med sødmælk
20. onsdag	Stegt lever med bløde løg, kartofler, skysauce og asier	Selleribøf med bløde løg, kartofler, skysauce og asier	Koldskål med kammerjunkere

21. torsdag	Tarteletter med høns i asparges		Udskåret frisk frugt
22. fredag	Boller i karry med hvide ris og forårsgrønt		Ærtesuppe med cremefraiche topping
23. lørdag	Farsrand med kartofler og brunsauce hertil surt		Paté med surt og hjemmebagt brød
24. søndag	Stegt kylling med skilt sauce, rabarberkompot, kartofler hertil agurkesalat		Frugtsalat med råcreme
25. mandag	Grønsagsgryde med kartoffelmos og syltede rødbeder		Ost og kiks
26. tirsdag	Stegt sild med kartofler og løgsauce samt agurkesalat	Grønsagsfrikadeller med kartofler og løgsauce samt agurkesalat	Blommegrød med sødmælk
27. onsdag	Paneret flæsk med hvide kartofler, persillesauce samt syltede rødbeder		Hyldebærsuppe med tvebakker
28. torsdag	Fyldte pandekager hertil kålsalat		Udskåren frisk frugt
29. fredag	Hvid fisk i sur/sødsauce med stegte ris		Abrikosgrød med sødmælk
30. lørdag	Pølser med kold kartoffelsalat, ketchup og stærk sennep		Kold spansk gazpacho suppe
31. søndag	Kalkungryderet hertil kokosris og chutney		Frugtis