

Menuplan, Uge 22 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
2. pinsedag d. 25/5	Rejecocktail m/ tomatdressing og kuvertbrød	Glaseret skinke m/ flødebagte kartofler, stegt tomat og bønnesalat Fløderand m/ jordbærsovs
Tirsdag d. 26/5  Kongens fødselsdag	<u>Lun ret:</u> Mørdejstærte m/ bagte tomater, peberfrugt og løgkompot	Hornfisk m/ kold hollandaisesauce, kartofler og ærter Citron koldskål m/ kammerjunker
Onsdag d. 27/5	Kødpølse m/ peberfrugt Sildesalat m/ æg og rødbeder	<u>Fællesspisning i Cafeen:</u> (tilmelding er nødvendig) Krebinetter m/ stuvet spidskål, kartofler og bagt gulerodssalat m/ purløg Moccafromage m/ flødeskumstoppe
Torsdag d. 28/5	<u>Lun ret:</u> Kyllingelår m/ agurkesalat	Stegt kalvelever m/ bløde løg og æbler, brun sovs, kartofler og surt Jordbær/rabarbergrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 29/5	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Dagens pålæg m/ pynt	Svamperagout m/ ris og bønnesalat (kikærter, kidney og hvide bønner, løg og persille) Kakaoroulade m/ flødeskum og bær
Lørdag d. 30/5	Æggesalat m/ purløg Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt okseespidsbryst m/ sur/sød sovs, kartofler og salat med beder Rabarbertrifli
Søndag d. 31/5	Senneps sild m/ dild Rullepølse m/ løg og sky	Kyllingelasagne m/ råkost og foccaciabrød Is m/ vafler