

# Menuplan, Uge 23 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 1/6	Tunsalat m/ kapers og løg Dagens pålæg / pynt	Koteletter i fad m/ perleløg, kartoffelmos, bagte rodfrugter Koldskål m/ citron og ristet havregryn
Tirsdag d. 2/6	Lun ret: Æggekage m/ spinat og hytteost	Stegt fiskefilet m/ persillesovs og ærter Appelsinfromage m/ flødeskum
Onsdag d. 3/6	Kødpølse m/ remoulade og ristede løg Dagens pålæg/ pynt	Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og haricot verts Rabarbertærte m/ flødeskum
Torsdag d. 4/6	Lun ret: Ribbensteg m/ agurkesalat	Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat, ketchup, sennep og gulerodsråkost Æblegrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 5/6 Grundlovsdag	Spegepølse m/ sky og løg ringe Æggesalat m/ karse	Grøntsagslasagne m/ tomatsalat og flutes Rabarberkage m/ kokoslåg og skyrcreme
Lørdag d. 6/6	Rejesalat m/grønne asparges Røget kalkunbryst m/ peberfrugt	Nakke filet m/ skysovs, kartofler, surt og mormorsalat Hindbærroulade pyntet med flødeskum
Søndag d. 7/6	Stegte sild m/ løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky på et stk brød)	Kalkunfrikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ bærcoulis