

Menuplan, Uge 24 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 8/6	Torskerognssalat m/ kapers og rødløg Dagens pålæg m/ pålæg	Kold skinke m/ flødekartofler, senneps marineret bønner Kold rabarbersuppe m/ vaniljeskyr
Tirsdag d. 9/6	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Dampet lyssej m/sennepsauce, kartofler, salat m/ spinat, kogte æg, rødbede og bacondrys Citronfromage m/ flødetoppe
Onsdag d. 10/6	<u>Grill i haven:</u> Grillmedister m / ketchup, sennep, coleslaw og flutes	Frikadeller m/ brun sovs, kartofler og dampet broccoli Jorbærgrød m/ mælk og fløde
Torsdag d. 11/6	Dagens pålæg m/ pynt ½ æg m/ russisksalat	Kold spansk tomatsuppe m/ flutes Fyldte peberfrugter (gris, bønner, løg, ost) m/ kartofler, kold urtedressing og fyldig salat
Fredag d. 12/6 "Hvad er vigtigt for dig"	"Sol over Gudhjem" Lun leverpostej m/ champignon og bacon Lun frikadelle m/ agurkesalat Sommerkage m/ creme og bær	Grøntsagsfrikasse m/ grønne og hvide asparges, gulerødder og porre samt kartofler vendt i dild Valnøddekage m/ skyrcreme
Lørdag d. 13/6	Røget makrelsalat m/ purløg Rullepølse m/ sky og løg	Kalkungryde m/ ris og haricot verts Perlefromage m/ saftsovs
Søndag d. 14/6	Maidera sild m/ dild Paté m/ surt	Cottage pie (svinekød) m/ råkost og madbrød Is m/ brombærcoulis