

Menuplan, Uge 25 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 15/6 Kartoffel dag	Makrelsalat m/ citron og karse Kartoffelmad m/ purløg og mayo	Farsbrød m/ paprikasovs, nye kartofler og franske bønner Kold æblesuppe m/ vaniljeskum
Tirsdag d. 16/6	Kødpølse m/ peberfrugt Dagens pålæg m/ pynt	Pestobagt fisk m/ ris, kold urtesovs og sommergrønt Islagkage m/ friske jordbær
Onsdag d. 17/6	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Marineret kyllingebryst m/ cremet pastasalat og flutes	Grøntsagsdeller m/ boullionkartofler og salat Jordbærkoldskål m/ kammerjunker
Torsdag d. 18/6	Lun ret: Fiskefrikadeller m/ æbleremoulade	Paté m/ surt og grovbrød Hakket peberbøf m/ stegte kartofler og sommergrønt
Fredag d. 19/6	Spegepølse m/ sky og rå løg ½ æg m/ karrysalat	Ølgryde (svinekød) m/ kartofler, rodfrugter og surt Citronskyr m/ chokolade og nødder
Lørdag d. 20/6	Kyllingesalat m/ champignon og æbler Fiskepaté m/ dildcreme	Rullesteg m/ skysovs, kartofler og agurkesalat Rabarbertrifli
Søndag d. 21/6	Sild m/ rå løg Røget filet m/ æggestand og purløg	Kyllingetærte m/ råkost og cremefraiche dressing Is m/ marengs