


Menuplan aften - Juni 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. mandag	Millionbøf med mos og surt		Abrikosgrød med sødmælk
2. tirsdag	<i>Aftensmaden</i> Minestronesuppe med brød	<i>Husets 7-års fødselsdag</i> 	
3. onsdag	Dampet hvidfisk med sennepssauce, broccoli og råstegte kartofler		Koldskål med kammerjunkere
4. torsdag	Stegt medister med stuvet spinat og kartofler		Hønsekødssuppe med urter og boller
5. fredag	Lasagne med tomatsalat		Årstidens friske frugt
6. lørdag	Kyllingelår med kartoffelsalat og hjemmelavet sylt		Fiskesalat på hjemmebagt brød
7. søndag	Stroganoff med svampe og løg hertil kartoffelmos		Hyldeblomst fromage
8. mandag	Æggekage med bacon, tomat og purløg hertil grøn salat med dressing		Kartoffelsuppe med flute
9. tirsdag	Karrykål med sommergrønt hertil kartofler		Æblegrød serveres med sødmælk
10. onsdag	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Rodfrugter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Hjemmelavet is med vafler
11. torsdag	Pasta med kødsauce og årstidens råkost		Aspargessuppe med flute
12. fredag	Boller i karry med sommergrønt og ris		Hindbærgrød med sødmælk

13. lørdag	Farsrand med ærter og gulerødder hertil brun sauce, blomkål og kartofler		Udvalg af slagterens pålæg hertil sylt og brød
14. søndag	Frikassé på høns og sommergrønt hertil kartofler		Frugtsalat med råcreme
15. mandag	Brændende kærlighed med mos og syltede rødbeder		Sveskegrød med sødmælk
16. tirsdag	Fiskefrikadeller med persillesauce, hvide kartofler og agurkesalat		Ærtesuppe med syrlig creme
17. onsdag	Hakkebøffer med bløde løg, kartofler samt brun sauce og asier		Solbægrød med sødmælk
18. torsdag	Grønsagslasagne med hovedsalat og mormordressing		Hjemmelavet is
19. fredag	Kyllingelever i flødesauce med bacon og sommergrønt	Persillerod i flødesauce med bacon og sommergrønt	Blomkålssuppe med brød
20. lørdag	Tarteletter med høns i asparges		Skaldyrssalat på franskbrød
21. søndag	Paprikagryde med sommergrønt		Æblecrumle <i>Samles i afdelingerne</i>
22. mandag	Frikadeller med stuvet kål og kartofler		Koldskål med kammerjunkere
23. tirsdag	Aftensmaden <i>Smørrebrød</i>	Sankthansaften 	Frokostmenuen - <i>Pølser med kold kartoffelsalat</i> - <i>Jordbær med fløde</i>

24. onsdag	Fiskepie med låg af kartoffelmos hertil blandet salat		Stikkelsbærgrød med sødmælk
25. torsdag	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder hertil kartofler og agurkesalat		Udvalg af årstidens frugt
26. fredag	Grønsagsfrikadeller hertil sommergrønt		Championsuppe
27. lørdag	Græsk farsbrød med tzatziki og råstegte kartofler		Skaldyrssalat på franskbrød
28. søndag	Koteletter i fad med karry, champion, ananas hertil ris		Skovbærtrifli- <i>Samles i afdelingerne</i>
29. mandag	Grønsagsbiks med spejlæg og HP-sauce		Tomatsuppe med brød
30. tirsdag	Kylling i karry med sommergrønt og ris		Rødgrød med fløde