

Menuplan spisegæster Juni 2026



Man. 1-6	Butterchicken, løse ris og broccoli	Ostelagkage
Tirs. 2-6	Græsk farsbrød, kartoffelbåde, skysovs og tzaziki	Kold frugtsuppe med creme fraiche
Ons. 3-6	Laksefrikadeller, kold dildsovs, kartofler og råkost	Koldskål med kammerjunker
Tors. 4-6	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Alliancegrød med mælk , fløde
Man. 8-6	Paprikagryde, løse ris og bønner	Isrand med appelsinsovs
Tirs. 9-6	Karbonader, stuede ærter og gulerødder, persilledrys, kartofler	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 10-6	Oksegryde (hakket oksekød, æble, porre), mos, peanuts	Pandekager m. syltetøj
Tors.11-6	Helsteg kylling m. persille, kartofler, skysovs og agurkesalat	Jordbær med mælk og fløde
Fre. 12-6	Svenske kødboller, skysovs, kartoffelmos og tyttebær	Kold rabarbersuppe med skum
Man. 15-6	Mørbradgryde m. løse ris og broccoli	Trefarvet Is med vafler
Tirs.16-6	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler, syltede grønne tomater	Maskeret blomkål m. citronbåd
Ons. 17-6	Dampet sej, limesovs, kartofler og bønnesalat	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Tors. 18-6	Bøf bourguignon, kart. mos og surt	A-38 koldskål m. kammerjunker
Fre. 19-6	Pølser med varm kart. Salat, ketchup og sennep	Årstidens frugt
Man.22-6	Thai kyllingegryde, løse ris, mangochutney	Ananasfromage m/ flødetop
Tirs. 23-6	Blomkål/brocoligratin, smørsovs, tomatsalat og flute	Ost, kiks og druer
Ons. 24-6	Croissanter med hønsesalat	Jordbærkoldskål
Tors. 25-6	Stegt fiskefilet, pommes frites, kold remouladesovs og råkost	Sommertærte
Fre. 26-6	Kylling med hvidløg, løse ris, ærter	Budding med saftsovs
Man. 29-6	Enebærgryde m. løse ris, bønner	Appelsinfromage
Tirs. 30-6	Stegt lever m. bløde løg, løgsovs, kartofler og surt	Krenoline med hindbær