

Menuplan, Uge 26 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 22/6	Kreativ fiskesalat m/ kapers og citron Dagens pålæg m/ pynt	Mørbradbøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og sommersalat Jordbær/rabarbergrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 23/6	<u>Lun ret:</u> Butterdejs stang m/ flødeost, champignon og skinke	Røget makrel m/ sennepsmarineret kartoffelsalat med agurk, cherrytomat og dild Melonsalat m/ vaniljecreme
Onsdag d. 24/6 Grisefest	Grisefest – se mere på infoskærm Gammeldags isvafler m/ flødeskum og syltetøj	Blomkålssuppe m/ rugbrødscROUTONS Flødebolle til kaffen
Torsdag d. 25/6	<u>Anretning:</u> Varmrøget laks m/ pynt dressing og flutes	Tærter m/ salat og flutes Jordbærkoldskål m/ "guf"
Fredag d. 26/6	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og syltet rødløg	Beluga bolognese m/ pastaskruer og tomatsalat Panna cotta m/ saltkaramel
Lørdag d. 27/6	Æggesalat m/ purløg Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kalkuncuvette m/ bagte grøntsager (squash, aburginer, peberfrugt) og kartofler i tomat og middelhavssalat Ostebræt m/ rød og grøn pesto og madbrød
Søndag d. 28/6	Tomatsild m/ dild Rullepølse m/ sky og rå løg	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs