

# Menuplan, Uge 28 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 6/7	Tunsalat m/ linser Kyllingepaté m/ karrysalat	Blomkål suppe m/rugbrøds knas Stegt kylling m/ brun sauce, kartofler og frisk agurkesalat med citron og sukker
Tirsdag d. 7/7	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ purløg	Fiskefilet bagt m/ fløde og spinat, kartofler og dampet gulerødder Pandekager m/ marmelade og sukker
Onsdag d. 8/7	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Barbequemarineret kyllingelår m/ pastasalat, cremefraichedressing og flutes	Hakkebøf m/ brun sauce, bløde løg, kartofler og bagte tomater Rabarberkompot m/ vaniljecreme
Torsdag d. 9/7	<u>Lun ret:</u> Hjemmelavet forårsruller m/ sojasovs	Gratineret fyldte peberfrugter m/ linser, squash, peberfrugt, tomat, kartofler og kold urtedressing Melon frugtsalat m/ sukker og lime
Fredag d. 10/7	Spegepølse m/ rå løg Kartoffelmad m/ mayo og syltet rødløg	Lasagne (gris) m/ tomat, gulerod og tomat salat Chokoladecake m/ jordbærkompot
Lørdag d. 11/7	Skaldyrssalat m/ dild Kylling med urter og karry mayo	Stegt nakkefilet m/ flødebagte kartofler med rødløg og ost og marineret bønnesalat med feta og soltørret tomat Appelsinfromage m/ flødetoppe
Søndag d. 12/7	Stegte sild Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky og rå løg)	Frikadeller m/ kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs