

# Menuplan, Uge 30 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 20/7	Makrelsalat m/ citron Dagens pålæg m/ pynt	Farsbrød m/bacon og cheddarost, stegte kartoffelbåde, med løg og peberfrugt, skysovs og spidskålsalat Kold rabarbersuppe m/ rørt vaniljecreme med skyr
Tirsdag d. 21/7	<u>Lun ret:</u> Kartoffel æggekage m/ varm røget laks	Stegt fisk m/ persillesovs, kartofler og dampet gulerødder Jordbær koldskål m/ kammerjunker
Onsdag d. 22/7	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Marineret nakkekotelet m/ fransk kartoffelsalat med sennepsdressing og kuvertflutes med kryddersmør	Gazpacho (kold spansk tomatsuppe) m/ ristet brødtern Spansk mandelkage m/ flormelis og citron 
Torsdag d. 23/7	<u>Lun ret:</u> Leverpostej m/ bacon og champignon	Boller i karry m/ ris, mangochutney og ærter Vaniljebudding m/ saftsovs
Fredag d. 24/7	Spegepølse m/ remoulade og ristede løg Dagens pålæg m pynt	Paprikagryde m/ kartoffelmos og dampet broccoli Blommegrød m/ mælk og fløde
Lørdag d. 25/7	Kyllingesalat m/ ærter og hvide bønner Fiskepaté m/ urtedressing	Flæskesteg m/ brun sovs, kartofler, rødkål og asier Gammeldags æblekage m/ makron, flødeskum og ribsgelé
Søndag d. 26/7	Sild m/ løg ringe Røget filet m/ æggestand	Frikadeller m/ cremet pastasalat og flutes Is m/ frugtsovs