

Menuplan, uge 31 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 27/7	Tunsalat m/ ærter og dild Dagens pålæg m/ pynt	Forloren hare m/ bacon, brun sovs, kartofler, asier og ribs gelé Henkogt fersken m/ makron flødeskum
Tirsdag d. 28/7	<u>Lun ret:</u> Frikadeller m/ agurkesalat	Dampet laks m/ kold hollandaisecreme, stegte kartofler og broccolisalat Solbærgrød m/ mælk og fløde
Onsdag d. 29/7	<u>Grill i haven:</u> Krydret hakkebøf m/ tzatziki, tomatsalat og madbrød	Aspargesuppe m/ kødboller og flutes Rabarbertrifli
Torsdag d. 30/7	<u>Lun ret:</u> Kyllingelår m/ agurkesalat	Svensk pølseret (gris) m/ kartofler, ketchup og ærtesalat Moccafromage m/ flødetop
Fredag d. 31/7	Spegepølse m/ rå løg Skinkesalat m/ purløg og hvide bønner	Ananas ring m/ hønsesalat, karse og brød Broccolideller m/ flødebagte kartofler og ½ bagt tomat
Lørdag d. 1/8	½ æg m/ karrysalat Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt oksespidsbryst m/ peberrodssovs, kartofler og marineret bønnesalat Kold rabarbersuppe m/ skyrcrème med vanilje
Søndag d. 2/8	Kryddersild m/ karse Rullepølse m/ sky og løg	Kyllingelasagne m/ råkost og foccaciabrød Is m/ vafler