

Menuplan, uge 32 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 3/8	Tunsalat m/ linser og pynt Oksebryst m/ peberrodssalat	Koteletter i fad m/ løg, tomat, bacon, løse ris og majs Jordbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 4/8	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ grøntsager	Dagens fisk m/ persillesovs, kartofler og dampet gulerødder Frisk frugtsalat m/ råcreme
Onsdag d. 5/8	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Kyllingespyd m/ grøntsager, pommefrites, salat mayo og flutes	Tomatsuppe m/ suppehorn Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler kogte grøntsager
Torsdag d. 6/8	<u>Lun ret:</u> Ribbensteg m/ tilbehør	Millionbøf m/ kartoffelmos, surt og råkost Bagte blommer m/ vaniljeskyr
Fredag d. 7/8	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Dagens pålæg m/ pynt	Grøntsagslasagne m/ grøn salat og flutes Panna cotta m/ blåbærsovs
Lørdag d. 8/8	Rejesalat m/ asparges og dild Røget kalkunbryst m/ paprika mayo	Kalkun i sur/sød sovs m/ ris og haricot verts Citronfromage m/ flødeskumstop
Søndag d. 9/8	Stegte sild m/ rå løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød, sky og løg på 1 stk brød)	Kalkunfrikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ marengs