

# Menuplan, Uge 33 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 10/8	Torskerogn m/ remoulade og citron Dagens pålæg m/ pynt	Stegt flæsk m/ persillesovs, kartofler og rødbeder Solbærsuppe m/ vaniljeskum
Tirsdag d. 11/8	<u>Lun ret:</u> ½ bagekartoffel m/ skinke/bacon fyld	Stegt laks m/ kold bearnaise sauce, kartofler, kogte gulerødder, ærter og simpel bladsalat Lime koldskål m/ kammerjunker
Onsdag d. 12/8	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Grillpølser m/ kold kartoffelsalat, ketchup, sennep og pølsebrød	Cremet grøntsagssuppe Kalkunkrebinetter m/ smørsauce, kartofler, bagte tomater blomkål sne m/ parmesan og nødder
Torsdag d. 13/8	<u>Anretning:</u> Tunmousse m/ salat, asparges, citron, dressing og flutes	Paneret nakkekotelet m/ svampesauce, kartofler og broccoli Rørt skyr m/ rabarberkompot
Fredag d. 14/8	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Grøntsagsfad (kartofler, squash, peberfrugt, aubergine, hvide bønner) grøn salat, brød og oliven tapenade Chokoladekage m/ hindbærskum
Lørdag d. 15/8	Kyllingesalat m/ æbler og champignon Rullepølse m/ sky og rå løg	Braisert nakkefilet m/ hvidvinsflødesauce (bacon og porre) kartofler og frisk kålsalat Æbletiramisu
Søndag d. 16/8	Sennepssild m/ rå løg Paté m/ asier	Cottage pie (gris) m/ råkost og madbrød Is m/ vafler