

## Aften Menuplan Juli 2026

Ons. 1-7	Fisketimbale, hollandaise sovs, kartofler, grønne asparges	Rødgrød m. mælk og fløde
Tors.2-7	Mar. Rewelsben, kart. Både, coleslaw, barbequesovs	Kold frugtsuppe m. creme fraiche
Fre.3-7	Grønsagstærte, blandet grøn salat, og dressing	Koldskål med kammerjunker
<b>Lør.4-7</b>	<b>Rødvinskamsteg, skysovs, rist. Kart.,waldorf</b>	<b>Hønsesalat på ananasring</b>
<b>Søn.5-7</b>	<b>Kalkunbryst med mangosalat, vilde ris og skysovs</b>	<b>Pavlova med kivi og bær</b>
Man.6-7	Torskerognsfrikadeller, kold dildsovs, kartofler, råkost	Hawaii koldskål
Tirs. 7-7	Champignonpate, kold krydderurtesovs, tomatsalat	Kirsebærgelerand m. råcreme
Ons.8-7	Biksemad med spejlæg, HP sovs og rødbeder	Æblegrød m. mælk/fløde
Tors.9-7	Teriyaki kyllingelår, kartoffelbåde, tzaziki, sovs	Årstidens frugt
Fre.10-7	Frikadeller, kold pastasalat, grøn salat, olie/eddike	Chokoladebudding med skum
<b>Lør.11-7</b>	<b>Glaseret skinke, fløde kartofler og majsblanding</b>	<b>Is med chokoladesovs</b>
<b>Søn.12-7</b>	<b>Svinekød i sur/sødsovs, løse ris , mango chutney</b>	<b>Blåbærmousse</b>
Man.13-7	Fyldte peberfrugter, pikantsovs, ris og majs	Kold Rabarbersuppe m. skum
Tirs.14-7	Sprængt kylling, kartofler, caperssovs, gulerødder	Ost, kiks og druer
Ons.15-7	Fiskeret fra Skagen, reje/asp. sovs, kartofler, gariture	Mandarinris
Tors.16-7	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbægrød med mælk/fløde
Fre.17-7	Bøf Lindstrøm, raspede kartofler, bearnaise, bagt tomat	A-38 koldskål m. kammerjunker
<b>Lør.18-7</b>	<b>Gyros nakke, ristede kartofler, skysovs, tzatziki</b>	<b>Panna cotta m.brombærssovs</b>
<b>Søn.19-7</b>	<b>Kyllingefilet med pesto/bacon, fløde kartofler og blandet grøn salat</b>	<b>Muldvarpeskud</b>
Man.20-7	Boller i karry, løse ris og ærter	Alliancegrød m. mælk og fløde
Tirs. 21-7	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco kål	Ymerfromage m. saftsovs
Ons.22-7	Grønsags lasagne, majs og flute	Jordbærtærte m. skum
Tors.23-7	Krebinetter med stuvet sommerkål, kartofler	Frisk frugt
Fre.24-7	Gl. Dags kylling med skilt sovs, kartofler, agurkesalat	Koldskål m. ristede havregryn
<b>Lør.25-7</b>	<b>Mørbradbøffer i fad, løse ris, salat</b>	<b>Abrikostrifli</b>
<b>Søn.26-7</b>	<b>Forloren skildpadde, ½ æg og flute</b>	<b>Islagkage</b>
Man. 27-7	Fiskefilet, kold remouladesovs, kartofler og råkost	Krenoline med kirsebær
Tirs.28-7	Pølser og kold kartoffelsalat – ketchup-sennep	Blommegrød m. fløde og mælk
Ons.29-7	Schnitzel, brasede kartofler, smørsovs, ærter	Hyldeblomstkoldskål
Tors.30-7	Grønsags bolognese, pastaskuer og majs	Frugtsalat med råcreme
Fre.31-7	Italiensk kylling frikadeller, ratatouille, løse ris	Hytteostdessert