

## Menuplan spisegæster Juli 2026

Ons. 1-7	Frikadeller m. kold kart. Salat, frikadeller og salat	Jordbær m. mælk og fløde
Tors.2-7	Fisketimbale, hollandaise sovs, kartofler, grønne asparges	Rødgrød m. mælk og fløde
Fre.3-7	Mar. Rewelsben, kart. Både, coleslaw, barbequesovs	Kold frugtsuppe m. creme fraiche
Man.6-7	Kalkunbryst med mangosalat, vilde ris og skysovs	Pavlova med kivi og bær
Tirs.7-7	Torskerognsfrikadeller, kold dildsovs, kartofler, råkost	Hawaii koldskål
Ons.8-7	Champignonpate, kold krydderurtesovs, tomatsalat	Kirsebærgelerand m. råcreme
Tors.9-7	Biksemad med spejlæg, HP sovs og rødbeder	Æblegrød m. mælk/fløde
Fre.10-7	Teriyaki kyllingelår, kartoffelbåde, tzaziki, sovs	Årstidens frugt
Man.13-7	Svinekød i sur/sødsovs, løse ris , mango chutney	Blåbærmousse
Tirs. 14-7	Fyldte peberfrugter, pikantsovs, ris og majs	Kold Rabarbersuppe m. skum
Ons. 15-7	Sprængt kylling, kartofler, caperssovs, gulerødder	Ost, kiks og druer
Tors. 15-7	Fiskeret fra Skagen, reje/asp. sovs, kartofler, gariture	Mandarinris
Fre. 15-7	Æggekage m. bacon, tomat, purløg og rugbrød	Jordbærgrød med mælk/fløde
Man.20-7	Kyllingefilet med pesto/bacon, fløde kartofler og blandet grøn salat	Muldvarpeskud
Tirs.21-7	Boller i karry, løse ris og ærter	Alliancegrød m. mælk og fløde
Ons.22-7	Dampet laks, hollandaise, kartofler og romanesco kål	Ymerfromage m. saftsovs
Tors.23-7	Hjerter i flødesovs, mos og surt	Jordbærtærte m. skum
Fre.24-7	Krebinetter med stuvet sommerkål, kartofler	Frisk frugt
Man.27-7	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Islagkage
Tirs.28-7	Fiskefilet, kold remouladesovs, kartofler og råkost	Krenoline med kirsebær
Ons.29-7	Pølser og kold kartoffelsalat – ketchup-sennep	Blommegrød m. fløde og mælk
Tors.30-7	Schnitzel, brasede kartofler, smørsovs, ærter	Hyldeblomstkoldskål
Fre.31-7	Skinke med kold. Kart.salat	Frugtsalat med råcreme