

Menuplan, Uge 35 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 24/8	Rejesalat m/ dild Rullesteg m/ rødkål	Mørbrad m/ svampe og fløde sauce, kartofler og surt Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 25/8	<u>Lun ret:</u> Butterdejsstang m/ skinke og flødeost	Pate m/ surt og flutes Pestobagte fisk m/ rissolé og sommergrønt
Onsdag d. 26/8	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding nødvendig) Kyllingelår m/ bagt kartoffel, urtecreme og grøn salat	Krebinetter m/ årstiden stuvet grøntsager og kartofler Frugtsalat m/ råcreme
Torsdag d. 27/8	<u>Anretning:</u> Varmrøget laks pyntet m/ salat og tomater og flutes	Spaghetti bolognese m/ parmesan og grøn salat Tiramisu
Fredag d. 28/8	Sildesalat m/ æg og æbler Dagens pålæg m/ pynt	Stegte ris m/ wokgrøntsager og sur/sødsovs Skyr m/ sirup og nødder
Lørdag d. 29/8	Æggesalat m/ karse Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt hamburgerryg m/ sennepsauce, stegte gulerødder og kartofler Gammeldags æblekage m/ flødeskum og gele
Søndag d. 30/8	Sennepssild m/ dild Rullepølse m/ sky og løg	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs