



Menuplan august 2026

Lør.1-8	Husarsteg, skysovs, små ristede kartofler og garniture	Tiramizu
Søn. 2-8	Chicken Tikka Masala, løse ris, mango chutney	Appelsinfromage
Man. 3-8	Farsbrød med sherrytomat, krydderurtesovs, kart. og majs	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Tirs. 4-8	Kalkunbryst med ramsløg, flødekartofler, bønnesalat	Kold frugtsuppe med skum
Ons. 5-8	Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerodsråkost	Ymerkoldskål m.kammerjunker
Tors. 6-8	Blomkålsgratin, smørsovs, tomatsalat og flute	Frugtsalat med makronskum
Fre. 7-8	Hakkebøf m. bløde løg, løgsovs, kartofler og græskar	Tunmousse med flute
Lør. 8-8	Hamburgerryg m. stuvet spinat og ristede kartofler	Is med marengs
Søn. 9-8	Kinesisk risret, løse ris og broccoli	Chokolademousse m. flødetop
Man.10-8	Grønne krebinetter, kartofler, paprikasovs og blomkål	Pandekager med syltetøj
Tirs. 11-8	Bangkok kylling m. løse ris og topping (bønnespirer)	Blommegrød m. mælk og fløde
Ons. 12-8	Frikadeller med kold kartoffelsalat, råkost	Hindbærkoldskål
Tors. 13-8	Paneret flæsk, hvid løgsovs, kartofler og rødbeder	Frisk frugt
Fre. 14-8	Hvid fisk med crunche, hollandaise, karofler, aspargesbroccoli	Kold brombærsuppe m. creme fraiche
Lør. 15-8	Rullesteg, skysovs, kartofler og agurkesalat	Ananasfromage
Søn. 16-8	Koteletter i fad m. løse ris og grønne ærter	Æblekage med flødeskum
Man. 17-8	Stegt medister, stuvet sommerkål og kartofler	Frugttærte med crumble og skum
Tirs. 18-8	Kyllingebryst med mandarin i fad, løse ris og bagt tomat	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 19-8	Spinat/løgtærte, grøn salat, og dressing	Kærnemælksfromage m. saftsovs
Tors. 20-8	Italienske Kødboller i tomatsovs, pastaskuer og broccoli	Ost, kiks og blå druer
Fre.21-8	Stegt fiskefilet, kold remouladesovs, kart. både, spidskålsråkost	Jordbærkoldskål m. kammerjunker
Lør. 22-8	Ølmarineret kam, skysovs, kartofler og Garniture	Fløderand med saftsovs
Søn. 23-8	Lasagne, blandet salat, dressing og flute	Abrikotrifli
Man. 24-8	Kalkungrøde med porre og bacon, løse ris og majs	Hindbærgrød med mælk og fløde
Tirs. 25-8	Karbonader m. stuvede ærter/gulerødder, kartofler	"fuglerede" med sveskemos + skum
Ons. 26-8	Grønsagssovs med linser, mos og bønner	Krenoline med kirsebær
Tors. 27-8	Græsk frikadeller, tzaziki, skysovs og raspede kartofler	Årstidens frugt
Fre.28-8	Sesam/soya laks, hollandaise, kartofler og romaneskokål	Koldskål m. kammerjunker
Lør. 29-8	Revelsben, kold kartoffelsalat og blandet grøn salat	Cheesecake med fersken
Søn. 30-8	Sommergryde med mørbrad, rist. kartofler	Eton mess
Man.31-8	Farsede porre, lys sovs, kartofler og tomatsalat	Kold frugtsuppe med skum