



Menuplan spisegæster august 2026

Man. 3-8	Chicken Tikka Masala, løse ris, mango chutney	Appelsinfromage
Tirs. 4-8	Farsbrød med skinke, krydderurtesovs, kart. og majs	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Ons. 5-8	Kalkunbryst med ramsløg, flødekartofler, bønnesalat	Kold frugtsuppe med skum
Tors. 6-8	Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerodsråkost	Ymerkoldskål m.kammerjunker
Fre. 7-8	Blomkålsgratin, smørsovs, tomatsalat og flute	Frugtsalat med makronskum
Man. 10-8	Kinesisk risret, løse ris og broccoli	Chokolademousse m. flødetop
Tirs. 11-8	Schnitzel, kartofler, paprikasovs og blomkål	Pandekager med syltetøj
Ons. 12-8	Bangkok kylling m. løse ris og topping (bønnespirer)	Blommegrød m. mælk og fløde
Tors. 13-8	Frikadeller med kold kartoffelsalat, råkost	Hindbærkoldskål
Fre.14-8	Paneret flæsk, hvid løgsovs, kartofler og rødbeder	Frisk frugt
Man.17-8	Koteletter i fad m. løse ris og grønne ærter	Æblekage med flødeskum
Tirs. 18-8	Stegt medister, stuvet sommerkål og kartofler	Frugttærte med crumble og skum
Ons.19-8	Kyllingebryst med mandarin i fad, løse ris og bagt tomat	Stikkelsbærgrød m. mælk og fløde
Tors.20-8	Spinat/løgtærte, grøn salat, og dressing	Kærnemælksfromage m. saftsovs
Fre.21-8	Italienske Kødboller i tomatsovs, pastaskuer og broccoli	Ost, kiks og blå druer
Man.24-8	Lasagne, blandet salat, flute og dressing	
Tirs.25-8	Kalkungryde med porre og bacon, løse ris og majs	Hindbærgrød med mælk og fløde
Ons.26-8	Karbonader m. stuede ærter/gulerødder, kartofler	"fuglerede" med sveskemos + skum
Tors.27-8	Enebærgryde, mos og bønner	Krenoline med kirsebær
Fre.28-8	Græsk frikadeller, tzaziki, skysovs og raspede kartofler	Årstidens frugt
Man. 30-8	Svinekød i sur/sødsovs, løse ris	Is med vafler