

Menuplan aften – august 2026

Dato	Hovedret	Alternativ ret	Bi-ret
1. lørdag	Tarteletter med høns i asparges		Ost med kiks
2. søndag	Glaseret skinke med flødekartofler og bønner		Lun brownie med vanillecreme
3. mandag	Chili sin carne med ris og råkost		Jordbær koldskål med kammerjunkere
4. tirsdag	Krebinetter med stuede ærter- og gulerødder hertil kartofler		Tomatsuppe med flute
5. onsdag	Hjerter i flødesauce med mos og surt	Sommerkål i flødesauce med mos og surt	Udvalg af årstidens friske frugt
6. torsdag	Rødbede frikadeller med tzatziki og kartoffelbåde		Aspargessuppe med friskbagt brød
7. fredag	Stegt fisk med persillesauce, kartofler hertil agurkesalat		Skovbærgrød med sødmælk
8. lørdag	Kyllingelår med kold kartoffelsalat		Udvalg af melon
9. søndag	Sprængt nakke med peberrodssauce, grønt og kartofler		Citronfromage
10. mandag	Æggekage med tomat, bacon, purløg og rugbrød		Hyldebærsuppe med tvebakker
11. tirsdag	Stegt lever med bløde løg, kartofler, brun sovs hertil asier	Selleribøf med bløde løg, kartofler, brun sovs hertil asier	Æblegrød med sødmælk

12. onsdag	Kødboller i tomatsauce hertil ris og grønt		Øllebrød med flødeskum
13. torsdag	Bagt hvidfisk med stegte kartofler, urtecreme og årstidens grønt		Stikkelsbærgrød med sødmælk
14. fredag	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og syltede rødbeder		Is med vafler
15. lørdag	Farsbrød med lun kartoffelsalat		Rødgrød med fløde
16. søndag	Høns i frikassé hertil grønt og kartofler		Syltede blommer med råcreme
17. mandag	Brændende kærlighed med mos og syltede rødbeder		Hønsekødssuppe hertil urter og kød- og melboller
18. tirsdag	Karrykål hertil kartofler		Hybensuppe med flødeskum
19. onsdag	Pasta i flødesauce med championer, løg og squash hertil råkost		Koldskål med kammerjunkere
20. torsdag	Fiskefrikadeller med remoulade, citron, stegte kartofler samt råkost		Hjemmelavet is
21. fredag	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, brun sauce og agurkesalat		Kold spansk suppe med hvidløgss- croutoner
22. lørdag	Paprikagryde med ris		Gammeldags frugtsalat

23. søndag	Forloren skildpadde med halvt æg		Fløderand med bærkompot
24. mandag	Svensk pølseret med purløgsgrys		Jordbærgrød med sødmælk
25. tirsdag	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og asier	Rodfrugter i flødesauce med kartoffelmos og asier	Is med vafler
26. onsdag	Kylling i karri med ris og årstidens grønt		Sellerisuppe med sprød topping
27. torsdag	Hjemmerøget laks med kartofler, urtedressing og råkost		Øllebrød med flødeskum
28. fredag	Boller i selleri med kartofler		Ost med tilbehør
29. lørdag	Cottages pie med låg af mos hertil grøn salat med dressing		Fiskesalat på brød
30. søndag	Forloren hare med vildtsauce, ribsgelé, kartofler og surt		Braiseret ananas med lakridsskum
31. mandag	Biksemad med HP-sauce, spejlæg og syltede rødbeder		Ærtesuppe med syrlig creme