

Menuplan, Uge 34 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 17/8	Makrel i tomat m/ karse Hamburgerryg m/ italiensksalat	Græsk farsbrød (gris, soltørret tomater, oliven og feta) m/ kartoffelbåde og tzatziki Ymerkoldskål m/ ristet havregryn
Tirsdag d. 18/8	<u>Lun ret:</u> Forårsruller m/ soyasovs	Røget makrel m/ grøn kartoffelsalat (dild, cherrytomat og agurk) Jordbær/rabarbergrød m/ sødmælk/fløde
Onsdag d. 19/8	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding er nødvendig) Grill medister, pølsebrød og coleslaw med spidskål og gulerødder	Blomkålsdeller" m/ flødekartofler og salat Appelsinfromage m/ flødeskums"toppe"
Torsdag d. 20/8	<u>Lun ret:</u> Fiskefrikadeller m/ citron og remoulade	Pølser m/ varm kartoffelsalat, senneps marineret bønner og ketchup Melonsalat m/ skyrcreme
Fredag d. 21/8	Spegepølse m/ sky og løg Dagens pålæg m/ pynt	Kylling i rød sur/sød sauce m/ ris og broccoli Pavlova (marengsbund) m/ sæconens frugt og bær
Lørdag d. 22/8	Kyllingesalat m/ ærter Fiskepaté m/ dildcreme	Rullesteg m/ skysauce, kartofler og rødkål Fløderand m/ jordbærsauce
Søndag d. 23/8	Tomatsild m/ dild Røget filet m/ æggestand	Cremet græskarsuppe m/ kylling og cremefraiche Is m/ marengs