

Menuplan, Uge 37 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 7/9	Tunsalat m/ linser Dagens pålæg m/ pynt	Sauteret kylling m/ ris og urter Koldskål m/ citron og sukkerristet havregryn
Tirsdag d. 8/9	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ bacon, tomat og purløg	Forret: kyllingepaté m/ surt Lange m/ citronsovs, dildkartofler og savoykål
Onsdag d. 9/9	<u>Grill i haven:</u> (tilmelding nødvendig) Barbeque nakkekotelet m/ marineret kartoffelsalat, flutes og ramsløgssmør	Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler og surt Islagkage m/ bær
Torsdag d. 10/9	<u>Lun ret:</u> Forårsruller m/ sød chili sovs	Kalvefrikasse m/ kartofler og grøn salat Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 11/9	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Grøntsagslasagne m/ salat og madbrød Pandekager/ sukker og hindbær marmelade
Lørdag d. 12/9	Rejesalat m/ asparges og dild Kyllingebryst med urter og karrymayo	Ølbaisert nakkefilet m/ grov kartoffelmos og bønnesalat Blommecrumble m/ skyrcreme
Søndag d. 13/9	Stegte sild m/ rå løg Dyrlægens natmad (leverpostej m/ saltkød og sky)	Frikadeller m/ kartoffelsalat og råkost Is m/ vafler