

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
FRE 1	ÅRSTIDENS FISK DAMPET, MED SOVS, KARTOFLER OG GRØNT		KYLLINGESALAT BLANDET MED MIDDELHAVSGRØNT, RISTET BRØD	1
LØR 2	HØNSEFRIKASSE M. SOMMERGRØNT, ASPARGES OG KARTOFLER		RABARBERFROMAGE M. FLØDESKUM	
SØN 3	KALVESTEG M. SKYSAUCE, GRØNT OG SURT		ISLAGKAGE	
MAN 4	FORLOREN HARE M. SKYSOVS, RØDKÅLSSALAT OG KARTOFLER		YMERKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKERE	
TIR 5	BØF BOURGUIGNON M. NYE KARTOFLER OG GRØNT		GRUNDLOVSESSERT M. RABARBERKOMPOT	
ONS 6	FISKEFILET PERSILLESAUCE, RÅKOST		GRØNTSAGSSUPPE M. BRØD	
TOR 7	HAKKEBØF M. SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER		KOLD FISKEANRETNING M. FLUTE	
FRE 8	SKINKE (KOLD) M. KOLD KARTOFFELSALAT OG RØDKÅLSRÅKOST		REJEMAD PÅ FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON	
LØR 9	SOMMERKAM M. URTESOVS, KARTOFLER OG GRØNT		TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	
SØN 10	KOGT KALVEKØD HVIDVINSSAUCE M. DILD, BØNNER		CITRONFROMAGE FLØDESKUM	
MAN 11	BIKSEMAD M. BEARNAISESOVS, RUGBRØD OG RØDBEDE		TÆRTE M. KYLLING OG CHAMPIGNON	
TIR 12	KYL.LEVERGRYDE M. KARTOFLER/PASTA OG GRØNT		FYLDTE PANDEKAGER M. OKSEKØD	
ONS 13	FRIKADELLER KOLD KARTOFFELSALAT OG GRØN SALAT		TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSTUVNING	
TOR 14	SAMMENKOGT RET M. KYLLING, RIS/KARTOFLER OG GRØNT		LAKSEMAD PÅ TOASTBRØD	
FRE 15	STEGT FLÆSK M. PERSILLESOVS, NYE KARTOFLER OG GRØNT		JORDBÆR, FRISKE FLØDE	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
LØR 16	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, FRANSKE ÆRTER		RABARBERTRIFLI	2
SØN 17	MØRBRADGRYDE M. GRØNT, KARTOFLER OG SURT		HYLDEBLOMSTMOSSE M. FLØDE OG JORDBÆR	
MAN 18	WIENERPØLSER KOLD KARTOFFELSALAT, BLANDET SALAT		SPINATPANDEKAGE M. ÆG	
TIR 19	FISKEFRIKADELLER REMOULADESAUCE, RÅKOST		MINESTRONESUPPE	
ONS 20	GRYDESTEGT KYLLING M SKYSOVS, KARTOFLER, AGURKESALAT OG GRØNT		YMERKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKERE	
TOR 21	GRÆSK FARS M. TOMAT/ PAPRIKASAUCE, TZAZIKI, GRØNT OG KART.		MASKERET BLOMKÅL M. REJER, DRESSING OG FLUTE	
FRE 22	ENEBÆRGRYDE M. GRØNTBLANDING OG KARTOFLER		JORDBÆR, FRISKE FLØDE	
LØR 23	KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG		PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 24	KALVESTEG M. SKYSAUCE, GRØNT OG SURT		YMERFROMAGE M. RÅMARINEREDE JORDBÆR	
MAN 25	KOGT OKSEKØD M. PEBERRODSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		AVOKADO M. REJER DILDDRESSING OG FLUTE	
TIR 26	KREBINET STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER		GRØNTGRATIN M. SMØR	
ONS 27	KØDBOLLER M. CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER		SOMMERSUPPE, KOLD	
TOR 28	DAMPET FISK KRYDDERURTESAUCE, BØNNER		ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD	
FRE 29	ITALIENSK KØDSAUCE M PASTA/KARTOFLER OG REVET PARMESAN		YMERKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKERE	
LØR 30	KYLLINGESTEG SKYSAUCE, AGURKESALAT, DELIKATESSEGRØNT		JORDBÆRTÆRTE FLØDESKUM	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen